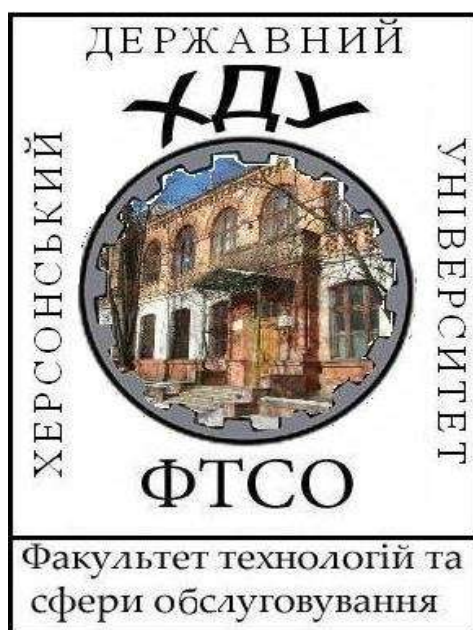


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ



***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ПІДГОТОВЦІ
ФАХІВЦІВ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ, ПРОФЕСІЙНОЇ
ОСВІТИ ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ***

**Збірник наукових праць за матеріалами V Всеукраїнської
науково-практичної інтернет-конференції**

19-20 жовтня 2017 року

ХЕРСОН – 2017

Рекомендовано Вченою радою факультету технологій та сфери обслуговування
протокол №2 від 17.10.2017 р.

РЕЦЕНЗЕНТИ:

Гаврилюк Г.М. – доктор філософії, Херсонська академія неперервної освіти

Жуйков Г.Є. – доктор економічних наук, професор, перший проректор,
Міжнародний університет бізнесу і права

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ:

- | | | |
|-----------------------------|---|---|
| Чепок Володимир Іванович | – | відповідальний редактор, декан факультету технологій та сфери обслуговування, кандидат педагогічних наук, професор, Херсонський державний університет |
| Носова Ірина Олександрівна | – | відповідальний секретар, помічник декана факультету технологій та сфери обслуговування з наукової роботи, кандидат педагогічних наук, доцент, Херсонський державний університет |
| Орленко Олена Владиславівна | – | завідувач кафедри готельно-ресторанної справи, доктор економічних наук, професор, Херсонський державний університет |
| Чепок Роман Володимирович | – | завідувач кафедри професійної освіти, кандидат педагогічних наук, доцент, Херсонський державний університет |
| Шпак Лариса Миколаївна | – | завідувач кафедри технологічної освіти та побутового обслуговування кандидат педагогічних наук, доцент, Херсонський державний університет |

Збірник наукових праць за матеріалами V Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційні технології в підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та сфери обслуговування» – Херсон: ХДУ, 2017. – 276 с.

До збірника увійшли тези наукових доповідей, які були представлені на V Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційні технології в підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та сфери обслуговування». У роботі прийняли участь вчені міст: Київ, Луцьк, Одеса, Тернопіль, Чернівці, Вінниця, Львів, Хмельницький, Нововолинськ, Генічеськ, Бурштин, Любешів.

Збірник може бути рекомендований науковим співробітникам, викладачам вищих навчальних закладів, фахівцям різних організацій та підприємств, аспірантам та студентам.

СЕКЦІЯ 1

РЕАЛІЗАЦІЯ КОМПЕТЕНТІСНОГО ПІДХОДУ В ПРОЦЕСІ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНЬОГО ФАХІВЦЯ ТЕХНОЛОГІЙ

*Шпак Л.М.
м. Херсон*

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕРАКТИВНИХ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ У МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ТЕХНОЛОГІЙ

Методи навчання у вищому навчальному закладі мають за мету організувати взаємну діяльність викладача та студентів найбільш ефективним чином. Прогресивні психологи та педагоги об'єднують професійні зусилля для визначення найбільш ефективних методів підвищення мотивації у процесі формування технологічних компетентностей та розробки новітніх методів розвитку навичок та вмінь.

Аналіз науково-педагогічної літератури свідчить, що теоретичні проблеми використання інтерактивних методів навчання знайшли відображення у роботах Л.М.Вавілової, В.В.Гузєєва, О.А.Голубкової, Т.М.Добриніної, М.В.Кларина, О.В.Петуніна, Т.Л.Чепель та інших. Особливості інтерактивних технологій висвітлені у наукових працях Л.К.Гейхман, Д.А.Махотіна, Є.В.Коротаєвої, О.І.Пометуна та ін.

Підвищений інтерес до інтерактивних методів навчання як ключових механізмів підвищення мотивації у процесі формування технологічних компетентностей зумовлений вимогами до сучасних випускників вищих навчальних закладів. Важливість використання інтерактивних методів навчання науковці обґрунтовують тим, що така модель навчання заснована на безпосередній взаємодії учнів з освітнім середовищем з метою отримання нового досвіду.

Метою застосування інтерактивних методів у процесі формування технологічної компетентності є створення комфортних умов навчання, в яких

усі студенти взаємодіють між собою, обговорюючи різноманітні проблеми, аргументують власні погляди, відбувається взаємодія викладача і студента, яка орієнтується на розвиток творчих здібностей та комунікативних навичок. У такій моделі навчання викладач використовує рольові та ділові ігри, круглі столи та дискусії, фронтальне опитування та мозковий штурм. Серед позитивних характеристик інтерактивних методів навчання необхідно зазначити: високий рівень засвоєння знань; розширення пізнавальних можливостей студентів; активна участь студентів у процесі навчання; підвищення мотивації; прості та швидкі методи контролю засвоєння знань; партнерство між викладачем та студентами [1].

Мета інтерактивного процесу полягає у зміні і поліпшенні моделей поведінки його учасників. Така модель навчання реалізує цілий комплекс функцій. Серед основних слід зазначити наступні: мотивуюча функція, стимулююча функція, емоційна функція, функція самореалізації, комунікативна функція [2].

Основними педагогічними умовами використання інтерактивних методів у процесі вивчення різних видів технологій є створення ситуації успіху, підвищення самостійної навчальної діяльності, виконання завдань з урахуванням міжпредметних зв'язків. Студенти також розв'язують проблеми, працюють з різними джерелами інформації, аналізують ситуації, беруть участь в груповій та індивідуальній роботі, що містить елемент новизни і потребує власних ідей та шляхів реалізації від студентів.

Вивчення методичної літератури дозволяє зробити висновок, що майбутній фахівець технологій у процесі інтерактивного навчання виконує цілий ряд функцій. Розглянемо основні з них:

1. планування структури та ходу уроку, створюючи умови вільного творчого спілкування у межах обраних параметрів;
2. заохочення студентів до виконання інтерактивних завдань, відтворюючи реальні ситуації;

3. ретельне спостереження за виконанням інтерактивних завдань: він спрямовує роботу студентів та встановлює часові рамки;

4. керування освітнім процесом, дозволяючи студентам робити власні кроки на шляху успішного оволодіння технологічними компетентностями;

5. забезпечення постійного супроводу та підтримку у процесі поступового технологічного зросту студентів.

Прагнучи об'єднати усі зазначені функції в інтерактивному навчальному середовищі, викладач повинен пам'ятати про необхідність передачі головної ролі в процесі навчання саме студентам, що мають відчувати потребу в розкритті власного творчого потенціалу [3].

Пріоритетними методами викладання фахових дисциплін у ВНЗ є інтерактивні, оскільки головну увагу приділяють практичній обробці знань, вмінь та навичок. Серед найбільш поширених слід зазначити кейс-метод, рольові та ділові ігри й технологія ситуативного моделювання. Розглянемо особливості даних інтерактивних методів навчання.

Аналіз конкретних ситуацій або кейс-метод – це обговорення реальної педагогічної, управлінської чи іншої проблеми або ситуації, що потребує оптимального розв'язання. Кейс-метод - це коротка за обсягом ділова гра. Його сутність полягає в тому, що проблемне викладання знань супроводжується організацією самостійної роботи студентів. Особливістю цього методу є відтворення проблемної ситуації на основі фактів реального життя.

Технологія ситуативного моделювання передбачає включення учасників навчального процесу в гру (ігрове моделювання) під час заняття. За таких умов студентам надається максимальна свобода інтелектуальної діяльності, яка обмежується лише правилами гри.

У найбільш загальному вигляді ділову гру можна визначити як метод імітації (наслідування, зображення, відображення), прийняття управлінських рішень у різних ситуаціях (шляхом програвання, розігрування) за заданим або сформульованими самими учасниками гри правилами.

Основні характеристики ділової гри, що відрізняють її від інших

інтерактивних навчальних технологій моделювання процесу праці (діяльності): наявність загальної мети у всієї групи; прийняття професійних рішень; відмінність ролевих цілей при розподілі ролей між учасниками гри; групова - взаємодія учасників, які виконують певні ролі; реалізація ланцюжка рішень в ігровому процесі; наявність керованої емоційної складової.

Рольова гра - це ефективне відпрацювання різних варіантів поведінки у тих ситуаціях, в яких можуть опинитися майбутні вчителі (наприклад, атестація, захист або презентація розробки, конфлікт з однокурсниками тощо). Гра дозволяє набути навичок прийняття відповідальних рішень у навчальній ситуації.

Більшість європейських вчених-педагогів вважають, що ігрові методи навчання мають найбільший потенціал у забезпеченні професійного розвитку студента, що дозволяє вдосконалювати освітню діяльність та створювати нові моделі професійної практики, що відповідає цілям актуалізації професіоналізму в сучасних умовах. Ділові ігри характеризуються спрямованістю на розв'язок певних практичних проблем, набуття навичок виконання конкретної діяльності.

Отже, інтерактивні технології навчання спрямовані, насамперед, на підвищення власної активності студентів, їх мотивації до навчальної та професійної діяльності. Вона дозволяє перейти від пасивного засвоєння знань до їх активного застосування в різних ситуаціях навчально-пізнавальної чи професійної діяльності, що, безумовно, підвищує якість підготовки майбутніх фахівців технологій.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Освітні технології: Навч. - метод. посібн. / О.М. Пехоти. – К.: А.С.К., 2001. – 256 с.
2. Пометун О.І. Сучасний урок. Інтерактивні технології навчання: Наук. - метод. посіб. / О.І. Пометун, Л.В. Пироженко; За ред. О.І. Пометун. –К.: А.С.К., 2005. – 192 с.
3. Коберник О.М. Креативні технології навчання: Навчальний посібник / О.М. Коберник. – Умань: ВПЦ «Візаві», 2016. – 272с.

*Соценко В.В.
Науковий керівник: к.п.н., доцент Шпак Л.М.
м. Херсон*

ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ТЕХНОЛОГІЙ ДО ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАСОБАМИ РОЗРОБКИ ТВОРЧОГО ПРОЕКТУ

Науково-технічний прогрес кінця ХХ століття обумовив технологізацію не тільки численних галузей виробництва, він неухильно увійшов у сферу культури та гуманітарних галузей знань. Сьогодні технологізація це – об'єктивний процес еволюції освіти, який зможе вирішити її якісно нові завдання.

В умовах становлення нової парадигми у галузі освіти для реалізації активності педагога та його інноваційної діяльності існують певні можливості. Цьому сприяє ряд змін, що відбуваються у суспільному житті і в мисленні людини. Головна з них – усунення обмежень у професійній діяльності, що дозволяє сприймати значно більше коло зовнішніх явищ. Зменшення упереджених, а головне, нав'язаних думок і суджень, а також збільшення потоку інформації забезпечує необхідну свободу дій, своєчасне реагування на зовнішні зміни. Як наслідок цього, педагог набуває дуже важливих здібностей: готовності до реагування на несподіванки, готовності до прийняття самостійних рішень, що потребують певного ризику, готовності нести за них відповідальність, критичності в оцінці власних і чужих дій.

Інтеграція України у світове співтовариство актуалізує проблему готовності суспільства й особистості до змін у всіх сферах життєдіяльності: соціальній, економічній, науковій, політичній, техніко-технологічній. Пріоритетним завданням вищої технологічної освіти стає розвиток у майбутнього фахівця таких якостей і здібностей, які дозволили б йому успішно адаптуватися до швидко змінних конкурентних умов, з готовністю сприймати й реалізовувати інновації, створювати якісно новий соціальний простір. Тому характерною тенденцією сучасної технологічної освіти є інноваційність, яка

визначає її відкритість до нового, випереджувальний характер відносно інших галузей людської діяльності.

В теорії визначено чотири варіанти інноваційної політики - це: політика «інноваційного поштовху», «ринкової орієнтації», «соціальної орієнтації», «спрямування на зміну». Науковцями з'ясовано, що в Україні останнім часом, розвинулась саме політика «інноваційного поштовху», що характеризується тим, що пріоритетні напрями науки й техніки визначаються державою, яка володіє необхідними матеріальними ресурсами, на відміну від інших видів інноваційної політики, які лише зароджуються в державі, і в яких основні ресурси розподіляються ринковими структурами міжнародною громадськістю [1].

Саме, майбутні фахівці технологій мають оволодіти не тільки якісними знаннями, уміннями, навичками, компетенціями, а й бути готовими до креативної професійно-педагогічної діяльності, яка передбачає діагностичну, орієнтовно-прогностичну, конструктивно-проектувальну та організаційну складові.

Отже, конкурентоздатність майбутнього педагога прямо пропорційна не тільки всесвітньому визнанню освітнього потенціалу України на міжнародному ринку освітніх послуг, а й визначається його готовністю і здатністю до інноваційної професійної діяльності у загальноосвітніх та вищих навчальних закладах. Саме система підготовки майбутніх фахівців технологій до інноваційної, тобто творчої діяльності, повинна сприяти підвищенню їх зацікавленості в використанні креативних технологій у навчальному процесі.

Ефективною креативною технологією навчання є проектна технологія, або як її ще називають, метод проектів.

Метод проектів виник у другій половині XIX століття в сільськогосподарських школах США і був перенесений пізніше на загальноосвітню школу і ґрунтується на теоретичних концепціях прагматичної педагогіки, яка проголошувала «навчання через діяльність».

На сьогоднішній день метод проектів – це спосіб досягнення дидактичної мети через детальну розробку проблеми, яка має завершитись реальним

практично відчутним результатом. Проектна технологія дозволяє не стільки передавати учням або студентам суму тих чи інших знань, скільки навчити здобувати ці знання самостійно, вміти користуватися набутою інформацією для вирішення нових пізнавальних та практичних завдань; майбутні педагоги набувають комунікативних навичок і вмінь, знайомляться з різними культурами, думками; вчаться користуватися дослідницькими методами: збирати необхідну інформацію, вміти її аналізувати, висувати гіпотези, робити висновки [2].

Для того, щоб зрозуміти сутність проектної технології слід розібратися в таких поняттях як проект – метод проектів – проектна діяльність. Слово «проект» у перекладі з латинського *Projectus* означає «кинутий уперед». Воно розглядалося як процес та як результат діяльності людей.

Синтезуючи погляди дослідників, можна стверджувати, що найчастіше проект визначають, як самостійно виконаний учнями комплекс дій, обґрунтована спланована і усвідомлена діяльність, процес, який дає початок змінам, ідеальний образ, задум, план, програма, прообраз об'єкта, цільовий акт діяльності тощо.

Проектно-технологічна діяльність виконує творчу, перетворювальну, дослідницьку, економічну, технологічну функції.

Зміст проектно-технологічної діяльності складає проведення дослідницьких підготовчих операцій, конструювання майбутнього виробу, практичне виготовлення виробу, оцінка і захист об'єкта діяльності.

Науковці в галузі методики трудового навчання (О.Коберник, В.Сидоренко, С.Ящук та ін.) вважають, що зміст проектно-технологічної діяльності має складатися з таких етапів (стадій), які взаємопов'язані між собою і найефективніше розкривають послідовність дій у виконанні проекту: організаційно-підготовчий, конструкторський, технологічний, заключний етапи [4].

Підготовка майбутніх учителів трудового навчання повинна забезпечувати їхню готовність до організації та керівництва проектною діяльністю учнів.

На основі використання методу проектів можна здійснювати засвоєння всіх дисциплін фахової підготовки майбутніх учителів. Проте його застосування та інших сучасних технологій спрямоване не лише на гарантоване досягнення передбаченого стандартом рівня навчальних досягнень, але й на розвиток особистості студента. В плані підготовки майбутніх учителів трудового навчання, нас, головним чином, цікавить розвиток їх творчих здібностей, та можливості перенесення здатності до проектно-технологічної діяльності в майбутню педагогічну практику [3].

В процесі засвоєння змісту навчальних програм, формування ключових компетентностей майбутньої педагогічної діяльності треба акцентувати увагу на практичній роботі студентів. Необхідно поступово змінювати роль викладача, адже його головне завдання – не тільки організація навчально-пізнавальної діяльності студентів, але й формування розуміння необхідності виконання певних дій із використанням сучасних педагогічних технологій у вирішенні професійних завдань.

Очевидно, що виконання майбутніми вчителями трудового навчання проектів засобами вивчення фахових дисциплін має бути спрямованим на засвоєння змісту цих курсів, на формування міжпредметних умінь і навичок, умінь самостійно виконувати поставлені завдання, а також на розвиток творчих здібностей студентів. З іншого боку, розвиток творчих здібностей, творчої ініціативи та самостійності в майбутніх педагогів дозволяє успішно виконувати проекти, створювати оригінальні предмети, а, головне – будувати в майбутньому освітній процес у базовій та старшій школі за такою схемою, з використанням тих форм і методів за якими навчались особисто.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Коберник О.М., Бялик О.В. Інноваційні технології навчання та виховання: навчальний посібник. – Умань: ПП Жовтий, 2010. – 220 с.
2. Микола Курач Реалізація проектної технології в підготовці майбутніх учителів трудового навчання // Трудова підготовка в закладах освіти.

- №4. - 2011. - С.32-36.

3. Микола Янцур, Олександр Герасименко Творчий проект учнів основної школи в трудовому навчанні // Робота з учнями. - №2.- 2011. - С. 5-15.

4. Трудове навчання в школі: проектно-технологічна діяльність 5-12 класи / за ред. О.М. Коберник, В.В. Бербец, Н.В. Дубова та ін. – Х.: вид. група «Основа», 2010. – 256 с.

*Карташова С.А.
м. Херсон*

УДК 371.134:641.5

ДЕЯКІ АСПЕКТИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ТЕХНОЛОГІЙ ДО ФОРМУВАННЯ ЕСТЕТИЧНИХ СМАКІВ УЧНІВ СТАРШОЇ ШКОЛИ НА ЗАНЯТТЯХ З ОСНОВ КУЛІНАРІЇ

Формування гармонійно розвиненої особистості з високим національним і культурним потенціалом, розвиненим почуттям прекрасного, усталеними естетичними смаками, готової до творчості у різних видах професійної діяльності, здатної керуватись естетичними принципами у житті й у побуті – складає основу мети естетичного розвитку особистості сучасної молодшої людини. Зазначене вимагає підготовки естетично компетентних студентів, які здатні орієнтуватися на майбутнє й, водночас, шанувати, збагачувати історико-культурну спадщину свого народу [3].

Естетичне ставлення людини до дійсності зобов'язане своїм походженням його трудової діяльності. Усвідомлення і переживання праці, як ігри фізичних і духовних сил, як явища піднесеного, облагороджує, прекрасного складають фундамент естетичного виховання і розвитку особистості [4].

У сфері трудового виховання відкриваються воістину безмежні можливості формування широкого спектру естетичних здібностей особистості. Вчитель технологій має великий потенціал у здійсненні естетичного виховання, спрямованого на всебічний розвиток особистості, тому відповідна підготовка

майбутнього фахівця з технологій є не менш необхідною, ніж кваліфікована освіта фахівців інших професій. [5].

З метою підвищення ефективності процесу формування естетичного смаку майбутніх вчителів технології доцільно звернути увагу на вирішення таких завдань у навчально-виховному процесі: збагачення рівня загальної культури студентів; формування естетичного ідеалу; ознайомлення учнів з критеріями краси, які існують у суспільстві; розвиток естетичних почуттів, духовно-естетичних потреб студентів; розвиток умінь сприймати і оцінювати красу; розвиток бажання створювати красу власними руками.

Під час визначення трудових завдань цільова установка має включати всі вимоги, що висувуються до трудового навчання, та при цьому враховувати естетичний аспект, який передбачає формування в майбутніх фахівців технологій естетичних смаків.

Заняття з технології обробки матеріалів, зокрема, із технології обробки харчових продуктів і основ кулінарії надають великі можливості для естетичного виховання учнів у процесі навчання, тож, для реалізації цієї можливості необхідна цілеспрямована підготовка студента, майбутнього вчителя трудового навчання.

У процесі вивчення технології приготування їжі здійснюється естетичне виховання студентів і формування їх готовності до цієї діяльності з учнями. На практичних заняттях з обробки харчових продуктів велике значення має така стадія технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, як декорування страв, що ґрунтується на науковій основі, сприяє вихованню естетичного смаку і відповідає певним санітарно-гігієнічним, виробничо-технологічним вимогам. Естетичні вимоги передбачають характеристику готових кулінарних страв і виробів з художньої точки зору, виявляючи їх красу й привабливість. Вони зумовлені:

- гармонійністю розміру, форми, кольору, обрамлення, єдністю всіх складових частин і елементів оформлення. Гармонійність в оформленні досягається визначеною гармонією смаку, кольору, консистенцією основного

продукту, гарніру і декоративно-художніх елементів оформлення, а також визначеною пропорційністю всіх компонентів. Вироби оформлені без урахування будь-якої пропорції, не відповідають естетичним вимогам. Як відомо, найпростіші методи пропорційності побудовані на арифметичній і геометричній пропорціях. Пропорційність в оформленні допомагає скласти належну оцінку готового виробу:

- визначеним ритмом в розташуванні елементів оформлення. Ритм як засіб гармонії тісно пов'язаний з пропорційністю виробу. Найважливіше ознака ритму - повторюваність виробів, елементів, форм, закономірне їх чергування.

Ритм може будуватися на повторенні, однакових за розміром форм і матеріалів, або на закономірне зменшення, або збільшення форм та інтервалів;

- відповідністю, якістю, доцільністю обрамлення;
- відповідністю і красою посуду, що використовують для подачі до столу страв.

Гармонія – невід'ємний змінний супутник краси. Гармонійність досягається спеціальними прийомами композиції, які різноманітні і залежать від виду виробів, призначення, матеріалу та інших факторів. Пізнати закони гармонії - це значить оволодіти умінням пояснити: чому красивий або некрасивий той чи інший предмет. Презентація страв залежить від естетичного смаку фахівця, але існують кілька основних правил [1].

Деякі основні базові форми презентації:

Симетрична композиція (рис.1.). Представляє собою взаємну та пропорційну рівновагу між частинами страви, з балансом ваги різних компонентів. Однакова маса обох частин страви виглядає на тарілці як два крила метелика. Передає відчуття порядку і гармонії.



Рис. 1. Симетрична композиція

Асиметрична композиція (рис. 2.). Для її виконання страва поділяється на дві асиметричні частини, одна частина з більшою масою ніж інша. Це надає більше динамізму і життєвості.



Рис. 2. Асиметрична композиція

Ритмічна композиція (рис. 3). Представляє собою повторення основних елементів з чергуванням менш важливих. Має динамічний і стимулюючий ефект і привертає увагу.



Рис. 3. Ритмічна композиція

Оформлення може бути простим, орнаментним і сюжетним. Просте оформлення полягає в тому, що привабливість стравам надають гарне поєднання (комбінації, сполучення) продуктів, охайна нарізка, розміщення основного продукту і гарніру [2].

При орнаментному оформленні на поверхню виробу наносять малюнок у вигляді орнаменту. Так оформлюють торти, тістечка, заливні страви, паштети, картопляне пюре, різні запіканки, пироги та інші вироби.

Нині існує багато способів декорування страв. Умовна їх класифікують: за видом сировини (овочі, фрукти, ягоди, соуси, карамель, шоколад, горіхи, прянощі, зелень, тісто); за видом дизайну (карвінг, класичний, арт-дизайн, модерн, індійський стиль, арабський); за видом теплової обробки сировини (сирі, консервовані, сушені, смажені); за групою готової продукції (оформлення холодних страв та закусок, перших і других страв, солодких страв та напоїв).

Серед вищезазначених способів особливе місце займає декорування елементів з овочів, які використовують у вигляді карвінгу. Карвінг в кулінарії – це фігурне різання по овочах і фруктах, яке зараз широко використовують кухарі різних ресторанів. Прийоми «карвінгу» представляють широкі творчі можливості при декоруванні страв. Викладачами з дисципліни «Технологічний практикум» (обробка харчових продуктів) створена добірка технологічних, інструкційних карт, інструкційних фото-алгоритмів приготування страв, відеороликів майстер-класів. Увесь цей матеріал використовується на заняттях з обробки харчових продуктів, частково замінюючи практичні покази. Також, під час виконання самостійної роботи, студенти розробляють власні інструкційні картки із виготовлення художньо-декоративних елементів, які використовуються в естетичному оформленні кулінарних страв та виробів. На заняттях з обробки харчових продуктів студенти навчаються творчості, творчому підходу в організації практичної діяльності, в конструюванні, в дизайні, у створенні нових композицій, форм, кольорових та інших рішень відповідно до законів естетики, що сприяє розвитку естетичних смаків.

Таким чином, підготовка майбутніх фахівців технологій до формування естетичних смаків учнів спирається на ряд принципових положень, зокрема, організацію навчальної діяльності у вищому навчальному закладі освіти, естетичну спрямованість навчального матеріалу. При цьому набуває важливого значення врахування вимог до особистості майбутнього учителя технологій, його спеціальної підготовки та готовності до естетичної діяльності.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Декорування страв [Електронний ресурс] – Режим доступу http://ebooktime.net/book_282_glava_33_4.html .
2. Книга Гастронома. – М.: Єксмо. 2010. 256 с.
3. Концепція естетичного виховання учнівської молоді в умовах відродження української національної культури // Збірник Міністерства освіти України. – 1992. – № 5. – С. 2 – 25.

4. Педагогіка. Під. ред. Ю.К. Бабанського. - М.: Просвещение, 1988. 479 с.

5. Разумна Г.І. Естетичне виховання вчителя в процесі професійної підготовки. Збірник наукових праць. Педагогічні науки. - Вип. 18. – Херсон: ХДПУ, 2000. – С.126-132.

*Разлівінських Ю.О.
м. Херсон*

УДК 378. 371

ДО ПИТАННЯ ВДОСКОНАЛЕННЯ НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ»

Статтю присвячено проблемі вдосконалення підготовки студентів з дисципліни «Безпека життєдіяльності».

Ключові слова: безпека життєдіяльності, технології навчання, підготовка студентів.

Вступаючи в сучасну життєдіяльність, молодій людині слід, перш за все, навчитися розглядати себе, як суб'єкта безпеки. Останнє передбачає опанування накопиченими людством знаннями та досвідом виживання в різноманітних надзвичайних ситуаціях, а також виховання готовності до використання цієї спадщини у життєвих умовах, які постійно змінюються.

Усвідомлення необхідності досягнення особистої безпеки, проходячи через розум і психіку людей, сприяє прищепленню потрібних їм регуляторів відповідної поведінки. Оволодіння культурою безпеки здійснюється в процесі безперервної освіти і виховання, починаючи з дитинства, тобто відбувається взаємодія між елементами певної соціальної системи, пов'язаної з питаннями безпеки життєдіяльності, в тому числі під час викладання відповідних дисциплін як у школах, так і у вишах. За останній десяток років розроблено і видано чималу кількість навчальних посібників для вищих закладів освіти та

підручників для середньої школи, авторами яких є відомі вітчизняні науковці Атаманчук П.С., Величко С.П., Запорожец О.І. Царенко І.Л. та ін.[1,2]

Навчальна дисципліна «Безпека життєдіяльності» є нормативною дисципліною професійної та практичної підготовки студентів університету будь-якої спеціальності. На сьогодні вказаний курс поєднує в себе три складові, а саме: «Безпека життєдіяльності», «Основи охорони праці» та «Цивільний захист». Кожна з цих розділів є дуже важливою з точки зору підготовки людини до безпечного життя в нашому суспільстві та природному середовищі.

Зважаючи на ту кількість питань, які потрібно розглянути, скорочення навчального часу на вивчення дисципліни аж ніяк не може позитивно вплинути на якість підготовки фахівця. Це протиріччя приводить до необхідності вирішення проблеми – яким чином організувати навчальний процес, щоб з найменшими затратами часу одержати фахівця із безпеки життєдіяльності. Звідси постає питання про науково – методичне забезпечення навчання з дисципліни «Безпека життєдіяльності». Саме з цих позицій ми розглянемо питання вдосконалення підготовки студентів з безпеки життєдіяльності шляхом впровадження сучасних інноваційних технологій.

Як показує історія людства, інтерес до проблем нового викликається зростанням динаміки інноваційних процесів у суспільстві, які характеризують його перехідний, нестабільний стан [7].

Довгий час інновації розглядали лише в системі економічних відносин. При цьому вивчалися економічні та соціальні закономірності створення й розповсюдження науково-технічних новацій. Але межі нової галузі знань поступово розширились, охопивши згодом і соціальну сферу.

Наразі вченими розроблено багато спеціалізованих та персоніфікованих інноваційних технологій: технологія модульного навчання, технологія проблемного навчання, технологія інтенсивного навчання, технологія діалогового навчання, модульно-рейтингова технологія, технологія імітаційного (ігрового) навчання та ін.

Пошук та впровадження найбільш ефективної технології дає змогу покращити підготовку студентів з безпеки життєдіяльності. Головним засобом покращення методики викладання є застосування таких інноваційних технологій, які б найбільш повно відповідали потребам вказаної нормативної дисципліни.

Оскільки технологій досить багато, то виникає необхідність провести їх аналіз на можливість застосування їх при вивченні курсу «Безпека життєдіяльності». Дослідження інноваційних технологій необхідно провести таким чином, щоб на його основі можна було виявити ті, застосування яких найбільш повно розкрили б завдання вказаної навчальної дисципліни та підвищили ефективність підготовки студентів з безпеки життєдіяльності.

Проаналізуємо ті групи інноваційних технологій, ефективність яких явно виражена і які можна застосовувати при вивченні вказаного курсу, досить обмеженого за часом.

Розглянемо інноваційні технології на основі особистісної орієнтації педагогічного процесу. На основі аналізу концептуальних положень технологій цієї групи отримали такі дані: а) гуманно-особистісна технологія Ш. А. Амонашвілі [2] в центр навчання ставить особистість, що дуже позитивно впливає на процес навчання, але вимагає створення переліку навчальних дисциплін, який необхідний для розвитку студента, та відмову від кількісних оцінок та їх заміну якісними, що неприйнятно у підготовці з безпеки життєдіяльності; б) система Е. Н. Ільїна [3] розроблена для викладання гуманітарних дисциплін і майже не підходить до навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності»; в) проектна технологія [5] в навчальному процесі враховує інтереси студентів, їх спрямованість та вподобання, особливості мислительних процесів, надає індивідуальну свободу темпу та послідовності засвоєння знань і вмінь. Таким чином, проектна технологія може бути використана при вивченні дисципліни «Безпека життєдіяльності».

Чисельними дослідженнями недавнього минулого було підтверджено, що проектна діяльність виступає як важливий компонент системи продуктивної

освіти і являє собою нестандартний, нетрадиційний спосіб організації освітнього процесу. Проектна методика як педагогічна особистісно-орієнтована технологія відображає основні принципи гуманістичного підходу в освіті - особлива увага до індивідуальності людини, її особистості [8, с. 6].

Метою проектної діяльності студентів на заняттях з безпеки життєдіяльності є створення творчого проекту (продукту чи послуги), що розглядається нами як самостійно розроблений і виготовлений студентами від ідеї до його втілення [5, с. 67]. Саме це відповідає меті вивчення дисципліни «Безпека життєдіяльності»: «Мета вивчення дисципліни полягає у набутті студентом компетенцій, знань, умінь і навичок для здійснення професійної діяльності за спеціальністю з урахуванням ризику виникнення техногенних аварій й природних небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків ...» [9, с.2].

Технологія проектування передбачає вирішення студентом або групою студентів будь-якої проблеми з безпеки життєдіяльності, яка передбачає з одного боку, використання різноманітних методів та засобів навчання, а з іншого – інтегрування знань, умінь з різних галузей науки, техніки та творчого підходу до вирішення конкретної небезпечної ситуації.

Сучасна педагогіка розрізняє такі типи проектів: 1) дослідницькі, в основі яких знаходиться дослідження певних соціально-економічних явищ та процесів; 2) творчі, їх результатом є спільне створення художніх творів, видовищних заходів тощо; 3) ігрові (імітаційні), в яких учасники проекту виконують визначені ролі; 4) інформаційні, що полягають у зборі та аналізі інформації про певний об'єкт; 5) практичні, орієнтовані на безпосереднє впровадження у практику. З курсу «Безпека життєдіяльності» це можуть бути: реферати та доповіді з безпеки життєдіяльності, основ охорони праці, цивільного захисту; відеофільми або відеоролики про різновиди та наслідки надзвичайних ситуацій; журнали або альбоми з тематики на безпеку життєдіяльності; підготовка та проведення інтелектуальної чи ролевої гри або

творчого вечора, присвяченого проблемам безпеки життєдіяльності; підготовка і випуск газети з вказаної тематики, тощо.

Саме, під час створення студентами проекту розкриваються широкі можливості використання інтерактивних методів навчання. Під інтерактивним навчанням розуміється таке навчання, коли його основу становить активна діяльність студентів під час організації спілкування між учасниками навчального процесу, яка спрямована на вирішення висунутої проблеми. Як показує аналіз літературних джерел з проблеми інтерактивного навчання для цього необхідне дотримуватись наступних дидактичних умов:

- 1) організація навчання студентів групами, зі змінним, залежно від характеру завдання, складом учасників;
- 2) використання проблемно-пошукових методів навчання, що активізує пізнавальну діяльність студентів, вимушує постійне розмірковування над матеріалом, з яким працюють, дозволяє дивитись на факти під різними кутами зору;
- 3) опора на мінімальні базові знання та досвід студентів, які визначаються за допомогою попереднього анкетування, вступної бесіди, тощо;
- 4) як правило, проблема, що розглядається, не повинна мати точно визначеного рішення, тим самим виключається підладжування думок під заздалегідь визначене положення;
- 5) створення на занятті атмосфери співробітництва студентів і викладача, значне зменшує побоювання отримати негативну оцінку внаслідок невірної відповіді;
- 6) створення стану емоційного піднесення й почуття розкритості, що сприяє засвоєнню знань, формуванню умінь та навичок, розкриттю здібностей студентів.

Побудову та вирішення проблемної ситуації під час інтерактивного навчання з безпеки життєдіяльності можна здійснити на наш погляд за допомогою наступних методичних прийомів:

- постановка проблеми – заключається у формулюванні завдання у вигляді будь-якої небезпечної ситуації, вірний вихід з якої треба знайти;
- побудова проблемної ситуації – ланцюг логічно взаємопов'язаних умовиводів, які створюють необхідність самостійного пошуку рішень виходу з небезпечної ситуації;
- визначення головної складової небезпечної ситуації;
- науковий пошук виходу з ситуації – наукові та логічно пов'язані розмірковування;
- позитивне вирішення проблемної ситуації небезпечного змісту.

Наступними розглянемо технології, спрямовані на підвищення пізнавальної активності студентів під час вирішення питань виходу з небезпечних ситуацій. Технологія комунікативного навчання іншомовній культурі [6] майже не підходить із концептуальних положень, бо її розробник акцентував увагу на постійному спілкуванні, як шляху вивчення іноземної мови. При адаптації до курсу «Безпека життєдіяльності» її можна використовувати тільки як елемент цієї технології, який полягає у створенні ситуацій взаємного обговорення небезпечної ситуації студентами, які навчаються на факультеті іноземної філології.

Ігрові технології, проблемне навчання та технологія інтенсифікації навчання на основі схемних і знакових моделей навчального матеріалу повністю підходять до застосування під час викладання дисципліни «Безпека життєдіяльності». Ігрові технології, а особливо імітаційне навчання, ефективні при навчанні з питань планування заходів безпеки життєдіяльності, оцінки інженерної обстановки та соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій, тощо. Проблемне навчання найбільш характерне для вивчення тем «Прогнозування обстановки та планування заходів захисту в зонах радіоактивного, хімічного і біологічного зараження», «Оцінка інженерної обстановки та соціально-економічних наслідків надзвичайних ситуацій» де є

фізичний та технічний навчальний матеріал, засвоєння якого найбільш ефективно при застосуванні проблемності.

Технологія інтенсифікації навчання на основі схемних та знакових моделей навчання може бути застосована при вивченні тем «Моніторинг та сценарний аналіз виникнення і розвитку надзвичайних ситуацій», «Ризик, як кількісна оцінка небезпек», «Техногенні небезпеки та їхні наслідки» та ін.

Таким чином, узагальнений аналіз педагогічних досліджень та наш досвід викладання показав, що найбільший ефект при підготовці студентів з дисципліни «Безпека життєдіяльності» можна отримати від застосування проблемності, проектної технології, ігрових технологій та технології інтенсифікації навчання на основі схемних та знакових моделей навчання. Засвоєння знань в цьому випадку стає більш глибоким та усвідомленим, підвищується зацікавленість студентів навчальним матеріалом, відповіді стають більш повними та обґрунтованими з посиланням не тільки на матеріал лекцій та практичних занять, а й на науково-популярні та конкретні життєві випадки з вирішення надзвичайних ситуацій.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Атаманчук П.С. Безпека життєдіяльності: [навч. посібник для студ. вузів] / П.С. Атаманчук, В.В. Мендерецький [та ін.]. – К.: Центр учбової літ. (ЦУЛ), 2011. – 275 с.
2. Величко С.П. Методика викладання безпеки життєдіяльності. [навч. посібн.]. / С.П. Величко, І.Л. Царенко. – К.: КНТ, 2008. – 318 с.
3. Амонашвили Ш.А. Психологические основы педагогики сотрудничества. [Текст] / Ш.А.Амонашвили – К.: Освіта, 1991. – 111 с.
4. Ильин Е.Н. Искусство общения: Из опыта работы учителя литературы. [Текст] / Е. Н. Ильин. - М.: Педагогика, 1982.-110 с.
5. Коберник О. М. Проектна технологія як умова реалізації особистісно орієнтованого підходу у трудовому навчанні // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія,

досвід, проблеми: Зб. наук. пр. / І. А. Зязюн (голова) та ін. – Київ-Вінниця: ДОВ Вінниця, 2004. – С. 65-69.

6. Пассов Е.И. Коммуникативный метод обучения иноязычному языку. [Текст] / Е.И.Пассов - М.: Просвещение, 1991.- 122 с.

7. Пригожин А.И. Нововведения: стимулы и препятствия (Социальные проблемы инноватики). [Текст] / А.И.Пригожин – М.: Политиздат, 1989. – 271с.

8. Сидоренко В. К. Проектна методика як основа реалізації особистісно-орієнтованого підходу в трудовому навчанні // Вісник Чернігівського державного педагогічного університету імені Т. Г. Шевченка. – Випуск 22. Серія: педагогічні науки: Збірник. – Чернігів: ЧДПУ, 2004. – №22. – С. 3-8.

9. Типова навчальна програма нормативної дисципліни «Безпека життєдіяльності». Для вищих навчальних закладів, для всіх спеціальностей за освітньо-кваліфікаційними рівнями «спеціаліст», «магістр». – Київ, 2011р.- 17с.

*Шкворець О.В.
м. Херсон*

УДК 746.31599.232.

ДО ПРОБЛЕМИ ОСОБЛИВОСТЕЙ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ В ПРОЦЕСІ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТЕХНОЛОГІЙ

Державною національною програмою «Освіта. Україна ХХІ століття», передбачено забезпечення розвитку освіти на основі нових прогресивних концепцій, запровадження у навчально-виховний процес новітніх педагогічних технологій та науково-методичних досягнень, створення нової системи інформаційного забезпечення освіти, входження України у трансконтинентальну систему комп'ютерної інформації.

Технології дистанційного навчання в системі освіти Сьогодення можна назвати ерою інформатики та телекомунікацій. Світова телекомунікаційна інфраструктура дає сьогодні можливість створення систем масового безперервного самонавчання, загального обміну інформацією, незалежно від часових і просторових поясів.

Вищі навчальні заклади України, такі як, Національний технічний університет «Київський політехнічний інститут», Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», Національний університет «Львівська політехніка», Вінницький державний технічний університет, Сумський державний університет, Херсонський державний університет, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини та інші, розробляють методичні аспекти створення дистанційних курсів, вивчають можливі способи організації дистанційних занять, вирішують питання технічного забезпечення організації дистанційної мережі та інші різноманітні теоретичні та практичні проблеми, пов'язані з упровадженням систем дистанційного навчання.

Питанням щодо проблеми дистанційної освіти присвячено роботи Бикова В., Бацуровської І., Валько Н., Олійника В., Самійленко О., Співаковського О., Кушнір Н., Твердохлебової О., Манжула А., Прокоф'єва Є., та ін.

Інформаційно-комунікаційні технології дистанційного навчання - це технології створення, опрацювання, передавання і зберігання навчальних матеріалів, організації та супроводу навчального процесу за допомогою телекомунікаційного зв'язку, зокрема, електронних локальних, регіональних та глобальних (Internet) мереж та відповідних сервісів, зокрема Веб 2.0. MOODLE (Modular Object Oriented Distance Learning Environment)– web- орієнтована система, яка функціонує в мережі Internet у вигляді web-сайту в межах освітнього порталу університету.

Метою дистанційного навчання є надання освітніх послуг шляхом застосування у навчанні сучасних інформаційно-комунікаційних технологій за певними освітніми або освітньо-кваліфікаційними рівнями відповідно до державних стандартів освіти. Технології дистанційного навчання можуть використовуватися у різних формах навчання: очній, заочній, зокрема, в окремих дисциплінах або в блоках дисциплін, призначених для підвищення освітнього рівня чи кваліфікації окремих осіб та (або) груп слухачів.

Основою формування дистанційного навчання є електронні навчальні курси. Перевагами застосування електронних навчальних курсів у дистанційному навчанні є: структурованість навчально-методичних матеріалів; відповідність основним структурним елементам процесу вивчення навчального курсу: лекції, практичні, семінарські, самостійна робота, залік, іспит; чіткий графік виконання студентами навчального плану; налагоджена система інтерактивної взаємодії викладача і студента, студентів між собою, засобами ресурсів електронних навчальних курсів та дистанційних технологій, протягом усього часу вивчення навчального курсу; якісно виконані навчальні матеріали, які дозволяють набуті компетентностей, майбутнім учителям технологій; наявність мультимедійних навчальних матеріалів; система оцінювання результатів навчальної діяльності студентів, яка включає форми та критерії оцінювання всіх видів навчальної діяльності; система контролю та самоконтролю всіх видів навчальної діяльності студентів [2].

Мета та завдання пізнавальної діяльності студента до відповідного курсу для майбутніх учителів технологій формулюються відповідно до робочої програми дисципліни. У змісті дисципліни наводиться перелік лекційних та практичних тем, тестів (з вказівкою їх виду – практична робота, розрахунково-графічна робота, розробка творчого проекту, письмова робота). Кожен вид роботи характеризується максимальною кількістю балів, яку студент може отримати в результаті їх виконання.

Алгоритм навчання представляє особливості вивчення цієї дисципліни, інформацію про рекомендовану послідовність роботи в курсі, виконання завдань, зразки та пояснення до практичної частини курсу, а також форму, вимоги, перелік запитань і завдань підсумкового контролю.

Кожен вид роботи електронно навчального курсу може бути представлений наприклад: у вигляді презентації, відео матеріалу, послідовності виконання розрахунково-графічної роботи [3].

Дистанційне навчання дозволяє студентам виконувати творчі проекти як індивідуально, так і групами. Групові форми роботи, спрямовані на

обговорення та спільне розв'язання студентами групи певних проблемних ситуацій, пошук відповідей на питання та нестандартного рішення творчої задачі, що реалізуються через чати (спілкування в режимі реального часу) чи форуми (спілкування в режимі off-line).

Отже дистанційне навчання достатньо гнучка система навчання, яка дозволяє: обрати навчальний заклад, місце і час навчання, паралельність навчання без відриву від основної діяльності, можливість одночасного навчання в декількох закладах, у тому числі закордонних; безпосередньо через сервер вищого навчального закладу та Інтернет-ресурси студент має доступ до комплекту навчальних матеріалів у електронному вигляді; вивчення дисциплін може проходити на основі індивідуального графіка розробленого викладачем та студентом, на основі зворотнього зв'язку і постійної підтримки. В свою чергу дистанційне навчання вимагає від студента високої самоорганізації, прагнення до здобуття знань, підвищення творчого та інтелектуального потенціалу, опанування новітніми інформаційними технологіями. Щодо проблеми запровадження дистанційного навчання в процесі підготовки майбутніх учителів технологій має подальшого науково-методичного опрацювання та удосконалення.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Бацуровська І.В. Технології дистанційного навчання у вищій освіті [Електронний ресурс] / І.В.Бацуровська, О.М.Самойленко. - Режим доступу: http://www.confcontact.com/20110225/pe4_samojl.htm.

2. Кушнир, Н.А. Принципы создания современного курса для студентов педагогических специальностей: личностно-ориентированных подход. / Н. Кушнир, А. Манжула, Н. Валько // Информационные технологии в образовании: [сб. науч. трудов / ред. кол. : Спиваковский А.В. (гл. ред.) и др.]. - Херсон: Изд-во ХГУ, 2013. - № 15. - С. 263-275.

3. Прокоф'єв Є.Г. Організаційно-педагогічні аспекти забезпечення якості загальнопедагогічної підготовки засобами дистанційного навчання /

Прокоф'єв Є.Г. // Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія № 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 18: збірник наукових праць / За ред. В.Д. Сиротюка. – К.: Вид-во НПУ імені М.П. Драгоманова, 2009. – С. 212-218.

*Адамішина О.М.
науковий керівник: к.п.н., доцент Шкворець О.В.
м. Херсон*

ІГРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОФІЛЮ «КОНСТРУЮВАННЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ОДЯГУ»

В процесі вивчення технологічного профілю «Конструювання та моделювання одягу» учнями старших класів з метою активізації та інтенсифікації діяльності учнів в навчально-виховному процесі нами пропонується запровадження ігрових технологій.

Гра – це вид діяльності в умовах ситуацій, спрямованих на відтворення і засвоєння суспільного досвіду, в якому складається формується і удосконалюється самоуправління поведінкою [1].

Питанням впровадження ігрових педагогічних технологій у навчально-виховний процесі загальноосвітніх шкіл присвячено наукові дослідження П. Белан, Т. Бондаренко, О. Ляшенко, В. Слюсаренко та ін.

За цільовими орієнтаціями ігрові технології поділяються на: дидактичні, виховні, розвивальні, соціалізуючі.

За характером педагогічного процесу: навчальні, тренінгові, контролюючі, узагальнюючі, пізнавальні, виховні, розвивальні, репродуктивні, продуктивні, творчі, комунікативні, діагностичні, профорієнтаційні, психотехнічні.

За ігровою методикою: предметні, сюжетні, рольові, ділові, імітаційні, драматизації.

Ігрові технології сприяють, розвитку системи розумових дій, системи естетично-моральних якостей, системи дійово-практичної сфери і самокеруючих механізмів.

Ігрова діяльність виконує такі функції:

- спонукальну (викликати інтерес);
- комунікативну (засвоєння елементів культури спілкування учнів);
- самореалізації (кожен учень реалізує свої можливості);
- розвивальну (розвиток уваги, волі та інших психічних якостей);
- розважальну (отримують задоволення);
- діагностичну (виявлення відхилень, в поведінці, прогалин у знаннях);
- корекційну (внесення позитивних змін у структуру особистості учнів) [2].

Складність застосування ігрових технологій визначається різноманіттям форм гри, способів участі в ній, алгоритмами проведення гри. У процесі гри:

- освоюються правила поведінки та ролі в них соціальних груп класу (міні-моделі суспільства), що переносяться потім у «велике життя»;
- розглядаються можливості самих груп, колективів, аналогів підприємств, фірм, різних типів економічних і соціальних інститутів у мініатюрі;
- здобуваються навички спільної колективної діяльності, відпрацьовуються індивідуальні характеристики учнів, необхідні для досягнення поставлених ігрових цілей;
- накопичуються культурні традиції, привнесені у гру учасниками, учителями, використанням додаткових засобів: наочним приладдям, підручниками, комп'ютерними технологіями.

Особливостями гри в старшому шкільному віці є націленість на самоутвердження перед суспільством, гумористичне забарвлення, прагнення визначення майбутньої професії. Широко використовуються ділові ігри для розв'язання комплексних задач засвоєння нового та закріплення набутого навчального матеріалів, розвитку творчих здібностей [3].

Ділові ігри дають можливість учням зрозуміти навчальний матеріал з різних позицій фахівців відповідного профілю. У процесі проведення занять технологічного профілю «Конструювання і моделювання одягу» можуть застосовуватися різні модифікації ділових ігор: імітаційні, операційні, рольові ігри, діловий театр, моделі ігрового виробничого проектування виробу.

В результаті аналізу змісту та структури програми технологічного профілю «Конструювання і моделювання одягу» нами розроблено та впроваджено в навчальний процес модель ігрового виробничого проектування виробу за розробленим сценарієм гри «Дизайн-студія», яка складається з наступних етапів:

Перший етап – пошук образу моделі.

Другий етап – композиційне формоутворення одягу.

Третій етап – конструкційне рішення моделі.

Четвертий етап – конфікціювання матеріалів.

П'ятий етап – технологічна пропозиція.

Мета гри – розробити модель-образ за обраним творчим джерелом, застосовуючи сучасні методи формоутворення одягу, та сучасні методи рішення творчої задачі.

Процес гри в художньо-творчій діяльності надає можливість учням, освоїти:

- норми професійних дій різних фахівців в процесі проектування сучасного одягу;
- норми соціальних дій, тобто відносин у колективі дизайнерів.

Впровадження ігрових технологій в навчальний процес під час вивчення технологічного профілю «Конструювання і моделювання одягу» сприяє формуванню професійного мислення учнів напрямку проектування сучасних швейних виробів. Завдяки творчому, проблемному підходу рішення творчої задачі, в учнів розвиваються необхідні творчі здібності такі як: можливість самостійно побачити й сформулювати проблему; здатність висунути гіпотезу,

знаходити способи її перевірки; здатність сформулювати висновки і побачити можливості практичного застосування отриманих результатів; здатність побачити проблему в цілому, всі аспекти й етапи її рішення, а при колективній роботі – визначати міру особистої участі в рішенні проблеми.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Бербец В.В., Дубова Н.В., Коберник О.М., Кравченко Т.В., Сидоренко В.К., Терещук А.І. Методика трудового навчання: проектно-технологічний підхід: навч. посібник. – Умань: СПД Жовтий, 2008. – 216 с.
2. Бондаренко Т. Роль гри у формуванні навчальної діяльності // Початкова освіта. – 2006. – №42. – С. 22-25.
3. Слюсаренко Н.В. Науково-методичне забезпечення організації пізнавальної діяльності учнів 5-9 класів на уроках обслуговуючої праці: Монографія. – Херсон: Айлант, 2003. – 120.

*Блах В.С.
м. Херсон*

УДК 378.147:001.89

ФОРМУВАННЯ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ В ОСВІТНЬОМУ СЕРЕДОВИЩІ

Проблема підвищення ефективності підготовки сучасного фахівця є однією з ключових у сучасній вищій школі, вона має тісний зв'язок з реалізацією компетентнісного підходу в освітній галузі, формуванням низки професійних компетенцій.

Законом України «Про вищу освіту» (2014) поняття компетентності визначено як динамічна комбінація знань, вмінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність особи успішно здійснювати

професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти [3].

Крім того, відповідаючи вимогам Закону України «Про вищу освіту», освітньо-наукова програма підготовки магістра обов'язково повинна включати дослідницьку (наукову) компоненту, причому обсяг її повинен бути не менше тридцяти відсотків [3]. І саме тому особливості формування дослідницької компетентності майбутніх фахівців в освітньому середовищі стали предметом нашого наукового пошуку.

Аналіз досліджень вітчизняних і зарубіжних вчених (М.Архіпова, В.Болотов, М.Головань, І.Зимня, Н.Нагорна, Н.Осипова, О.Пометун, А.Хуторський та ін.) дає підстави стверджувати, що феномен дослідницької компетентності викликає значний інтерес науковців і не має однозначного визначення [1, 2, 4, 5].

У той же час дослідницьку компетентність ми розглядаємо в контексті поняття компетентності. Це поняття витлумачене як інтегративне утворення особистості, що поєднує в собі знання, уміння, навички, досвід і особистісні якості, які обумовлюють прагнення, готовність і здатність розв'язувати проблеми і завдання, що виникають в реальних життєвих ситуаціях, усвідомлюючи при цьому значущість предмету і результату діяльності [2, с.29].

Як показують дослідження провідних вчених, наукова компонента підготовки сучасного фахівця сприяє: формуванню наукового світогляду, оволодінню методологією і методами наукового дослідження; наданню допомоги студентам у досягненні високого професіоналізму; розвиткові творчого мислення та індивідуальних здібностей студентів у вирішенні практичних завдань; прищепленню студентам навичок самостійної науково-дослідницької діяльності; розвитку ініціативи, здатності застосовувати теоретичні знання у своїй практичній роботі, залученню активних студентів до розв'язання наукових проблем, що мають суттєве значення для науки і практики; постійному оновленню і вдосконаленню своїх знань; розширенню теоретичного кругозору і наукової ерудиції майбутнього фахівця; створенню та

розвитку наукових шкіл, наукових колективів, вихованню в освітньому середовищі вищого навчального закладу резерву науковців, дослідників, викладачів.

Як відомо, формування дослідницької компетентності включає в себе декілька взаємопов'язаних елементів, серед яких виділяємо: навчання студентів елементам дослідницької діяльності, організації та методики наукової творчості; безпосередньо наукові дослідження, що здійснюють студенти під керівництвом викладачів.

Розглянемо більш детально першу частину поняття, тобто навчання студентів елементам дослідницької діяльності. Цілком зрозуміло, що навчання студентів буде більш ефективним, якщо їх теоретичні знання будуть закріплені практикою, тобто вони зможуть набути певні уміння, і в якійсь мірі навички. Причому дуже важливо побудувати навчальний процес таким чином, щоб студенти осмислено засвоювали матеріал програми. А для цього необхідно, щоб вони мали достатньо широкі і глибокі знання з багатьох дисциплін. Тільки тоді студент реально зможе проводити ті чи інші дослідження.

Під час розробки змісту практичних занять можна спиратися на основні вимоги, що подаються до умінь, у тому числі і майбутніх магістрів, враховуючи формування їх дослідницької компетентності. До орієнтовного переліку цих вимог можна віднести уміння формувати мету і завдання дослідження; складати план дослідження; здійснювати бібліографічний пошук із застосуванням сучасних інформаційних технологій; використовувати сучасні методи наукового дослідження, модифікувати наявні та розробляти нові методи, виходячи із завдань конкретного дослідження; обробляти отримані данні, аналізувати і систематизувати їх на базі відомих літературних джерел; оформлювати результати досліджень відповідно до сучасних вимог у вигляді наукових звітів, рефератів, статей.

Слід зазначити, що особливо сприятливі умови для формування дослідницької компетентності магістрантів створюються під час проходження

виробничої практики. Причому тематика їх наукових пошуків на пряму пов'язана з виконанням ними випускної роботи. Цілком зрозуміло, що студент до цього повинен бути підготовлений. Він заздалегідь має бути ознайомлений з темою дослідження, її актуальністю. Далі він повинен розробити програму дослідження, визначити проблему, мету, завдання дослідження, методи їх вирішення, а також основні шляхи і форми впровадження в практику очікуваних результатів. Особливу увагу необхідно звернути на планування експерименту. Слід враховувати, що важливим є знання методики підготовки і проведення експерименту, коли описується весь процес проведення експерименту: послідовність вимірів, і спостережень, докладність опису кожної операції з огляду на обрані засоби для проведення експерименту, вибір методів контролю за якістю операцій, що в сукупності забезпечує надійність і точність. Необхідно бути впевненим у тому, що обрана методика відповідає сучасному рівню науки та умовам, в яких виконується дослідження, і в тому, що вона практично може застосовуватися.

Розглядаючи проблему формування дослідницької компетентності, необхідно окреслити напрями безпосередніх наукових досліджень, що здійснюють студенти під керівництвом викладачів. Серед них участь у виконанні державних наукових проектів і розробок, участь у наукових заходах різних рівнів, підготовка наукових статей, тез доповідей, патентна діяльність, участь у студентських олімпіадах і конкурсах, робота студентів у наукових об'єднаннях - наукових гуртках, проблемних групах, конструкторсько-технологічних бюро тощо.

Отже, ефективна організація наукової діяльності студентів в умовах освітнього простору університету зумовлює успішність формування дослідницької компетентності майбутніх фахівців.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Головань М.С. Компетенція і компетентність: досвід теорії, теорія досвіду / М.С. Головань // Вища освіта України. – 2008. – № 3. – С. 23-30.

2. Грозан С.В. Методологічні підходи до визначення сутності та змісту поняття «дослідницька компетентність» [Електронний ресурс] / С.В.Грозан // Матеріали III Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Проблеми професійного становлення майбутнього фахівця в умовах інтеграції до європейського освітнього простору». - Кіровоградський державний педагогічний університет імені Володимира Винниченка (21 травня 2015 р., м. Кіровоград, Україна). - Режим доступу <http://www.kspu.kr.ua/ua/3-mizhnarodna-internet-konferentsiia-2015/sektsiia-5/3605-metodolohichni-pidkhody-do-vyznachennia-sutnosti-ta-zmistu-poniattia-doslidnytska-kompetentnist>

3. Закон України «Про вищу освіту», 2014 / [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/page>

4. Зимняя И.А. Ключевые компетенции – новая парадигма результата образования / И.А. Зимняя // Высшее образование сегодня. – 2003. – № 5. – С. 34– 42.

5. Осипова Н.В., Вінник М.О., Тарасіч Ю.Г. Модель формування дослідницької компетентності у майбутніх інженерів-програмістів / Н.В. Осипова, М.О. Вінник, Ю.Г. Тарасіч // Інформаційні технології в освіті. – 2014. – № 20. – С.150– 159.

*Корольова І.І.
м. Херсон*

УДК 378.036:317.11

РОЗВИТОК ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ МЕНЕДЖЕРІВ ОСВІТНЬОЇ ГАЛУЗІ У ПРОЦЕСІ ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ

Реформування вітчизняної вищої школи відбувається в умовах демократизації й інтеграції у європейське і світове освітнє середовище, спрямоване на реалізацію нової парадигми освіти, що зумовлює оптимізацію процесу професійної підготовки майбутніх фахівців, зміну підходів до її здійснення. У Законі України «Про вищу освіту» зазначено, що професійну

підготовку необхідно здійснювати на високому науково-теоретичному і методичному рівні, «розвивати в осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах, самостійність, ініціативу, творчі здібності» та ін. [3, Стат. 58]. Тому наразі акцентується увага на потребі формування компетентного, творчого менеджера освітньої галузі.

Наукові розвідки вчених орієнтовані на розв'язання нагального питання щодо професійної підготовки. Розкриваються концептуальні засади професійної підготовки (Б. Ананьєв, А. Алексюк, О. Глузман, М. Громкова, В. Кузь, Н. Кузьміна, А. Маркова, О. Пометун, Н. Слюсаренко та ін.), специфіки професійної праці (І. Зязюн, Е. Карпова, Н. Кічук, З. Курлянд, Н. Ничкало, С. Сисоєва, О. Цокур та ін.), підготовку майбутніх фахівців до професійного спілкування та взаємодії (А. Амеліна, А. Большакова, О. Пометун, С. Сисоєва та ін.), застосування технологій навчання у співробітництві (В. Гриньова, С. Іванова, Т. Сенько та ін.), використання інформаційно-комунікаційних технологій у процесі підготовки фахівців різних галузей діяльності (В. Андрущенко, І. Богданова, Н. Волкова, А. Гуржій, М. Жалдак, В. Луговий, І. Роберт, І. Розіна, О. Співаковський, В. Шарко та ін.), загальні аспекти використання проектної діяльності (В. Безрукова, Е. Григор'єва, П. Орлов, О. Пєхота, Ф. Ханзін та ін.).

Студіювання наукового доробку сучасних вчених, дослідників дозволяє зазначити, що актуалізується питання удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців, розвитку їх професійної компетентності, яка забезпечує мобільність й адаптивність до динамічних суспільних вимог. Вирішення цього питання можливо за умови якісної організації освітнього процесу, зокрема виробничої практики як невід'ємної складової професійної підготовки майбутніх менеджерів освітньої галузі, що спрямована на формування професійних компетенцій та особистісних якостей, опанування інноваційними технологіями та техніками.

Компетенції є інтегрованим результатом навчальної діяльності студентів і формуються передусім на основі опанування змістом вищої професійної

освіти, який доцільно реалізовувати на ґрунті відбору інтерактивних методів, форм, інноваційних педагогічних технологій. Їх застосування забезпечує формування мотивації студентів до активної самостійної діяльності. Адже, активні форми семінарських та практичних занять (ігри, проблемні клуби, презентації, театралізація, конференції, творчі майстерні тощо) зумовлюють формування творчого потенціалу у майбутніх фахівців під час розв'язання стандартних виробничих задач у нетипових ситуаціях. Сучасні інноваційні педагогічні технології (проблемні лекції з активним використанням електронних презентацій, веб-технологій тощо); метод проектів; кейс-стаді та ін.) вибудовуються на використанні проблемних, дослідницьких, аналітичних і комунікативних способах навчання, що у свою чергу зумовлюють формування професійної компетентності майбутніх фахівців.

Тому вважаємо, що важливою умовою вдосконалення процесу професійної підготовки студентів є спеціально організоване, науково обґрунтоване педагогічне керування навчальною діяльністю, що передбачає поетапну реалізацію її відповідних цілей, функцій і структури. Така професійна підготовка студентів поетапно наповнюється різним змістом. Механізмом, що забезпечує формування й реалізацію професійних умінь у студентів, є спеціально організована їхня навчально-пізнавальна діяльність із використанням методичних систем, які становлять основу інтенсивної технології навчання. Її особливістю є збільшення частки самостійної роботи студентів, ускладнення її завдань із використанням навчального проектування [4].

Одним із таких механізмів виступає цілеспрямована змістовна виробнича практика, яка є показником реалізації здобутих знань, вмінь та навичок, здобутих у процесі професійної підготовки. Питання організації та проведення виробничої педагогічної практики розкрито у навчально-методичних працях багатьох вчених та практиків, зокрема, Н. Бориско, Н. Бражник, В. Демчук, Ю. Грицай, В. Кудіна, С. Ніколаєва, Н. Слюсаренко, Н. Склярєнко, М. Соловей, Є. Спіцин, Л. Старовойт, Н. Стельмах та ін.

Практична підготовка здійснюється відповідно до Положення про проходження практики студентами вищого навчального закладу і розроблених на його основі наскрізної та робочих програм, які містять: мету, завдання практики, основний зміст практики (перелік основних завдань), критерії оцінювання, перелік документів, які студенти повинні здати після закінчення практики.

Виробнича практика за змістом і складністю задач, які вирішує студент-практикант, має поліфункціональний характер. Отже, практика є проміжною ланкою між теорією і професійною діяльністю, яка відбувається в вищих навчальних закладах та виконує наступні функції:

- навчальну (доповнення і збагачення теоретичної підготовки студентів, створення можливостей для закріплення отриманих знань, формування навичок самоосвіти);
- діагностичну (перевірка ступеню готовності і формування вміння аналізувати придатність студентів до управлінської діяльності);
- виховну (формування у майбутнього фахівця професійно значущих якостей особистості, культури, гуманістичної спрямованості, здатності до професійної ідентифікації);
- розвивальну (розвиток пізнавальної та творчої активності майбутніх вчителів, формування якостей та навичок наукового дослідження);
- адаптаційну (отримання студентами початкового досвіду виконання професійної педагогічної діяльності, формування інтересу та любові до майбутньої професії, створення сприятливих умов для здійснення самостійних професійних дій) [5].

Адже, за твердженням І.Драча, у процесі освітньої діяльності у вищій школі має відбутися перехід від засвоєння інформації як предмета запам'ятовування до школи мислення, дії та розвитку здібностей особистості, що зумовить формування її здатності до практичної діяльності, оволодіння вміннями працювати в нових умовах, до прагнення навчитися жити разом з іншими в умовах полікультурності, ефективно і морально справлятися зі своїми життєвими проблемами [1].

Такий підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців сприятиме формуванню професійної (фахової) компетенції як загальної здатності, що базується на набутих вже знаннях, досвіді, цінностях, здібностях. Г. Єльнікова [2] у контексті розв'язання зазначеної проблеми пропонує відповідну компетентнісну модель, що містить компетентності:

- базові (фахова, соціальна, загальнокультурна, здоров'язбережувальна, громадянська, інформаційна компетенції),
- загально-фахові (когнітивні, функціональні, особистісні компетенції),
- спеціально-фахові (специфічні для кожної категорії науково-педагогічних працівників: когнітивні (предметні), функціональні-специфічні, особистісні-специфічні).

Вчена наголошує, що фахова (професійна) компетенція, як складова базової компетентності, ґрунтується на здатності науково-педагогічного працівника здобувати знання, опановувати професійні уміння, виконувати певні функції в межах професійної діяльності (наприклад, мотиваційні, проектувальні, організаційні, конструктивні, дослідницькі, контрольні-аналітичні, рефлексивні тощо).

Таким чином, підготовка майбутніх менеджерів освітньої галузі ступеня вищої освіти магістр спрямовується на формування професійної компетентності, що включає не тільки необхідні знання з фахових дисциплін; а й якості інтелектуальної, творчої особистості.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Драч І. І. Формування ключових компетентностей як основа професійної підготовки майбутніх викладачів вищої школи / І.І.Драч // Імідж сучасного педагога. – 2013. – №2 (131). – С. 7-11.

2. Єльнікова Г. В. Компетентнісний підхід до моделювання професійної діяльності керівника вищого навчального закладу [електронне видання] / Г. В. Єльнікова // Теорія та методика управління освітою. – 2010. – № 4. – Режим доступу : <http://tme.umo.edu.ua/docs/4/10elneel.pdf>

3. Закон України «Про вищу освіту», 2014 / [Електронний ресурс] – Режим доступу : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/page>.

4. Корольова І.І. Виробнича практика в системі професійної підготовки майбутніх фахівців освітньої галузі / І.І. Корольова // Міжнародний альманах. Випуск 2 (20) – Таганрог-Херсон, Издатель Ступин С.А., 2014. – С. 70-76.

5. Корольова І.І. До питання професійної підготовки менеджерів освітньої галузі як професійних керівників / І.І. Корольова // Педагогічний альманах : збірник наукових праць / редкол. В.В. Кузьменко (голова) та ін. – Херсон : КВНЗ «Херсонська академія неперервної освіти», 2016. – Випуск 30. – С. 250-254.

*Четирін В.В.
м. Генічеськ*

РЕАЛІЗАЦІЯ КОМПЕТЕНТІСНОГО ПІДХОДУ В ПРОЦЕСІ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНЬОГО ФАХІВЦЯ ЕЛЕКТРОМОНТЕРА

Прийняття самостійних рішень, уміння їх обґрунтувати та захистити, є найскладнішим в практиці і саме до цього повинна підготувати майбутнього електромонтера освітня установа. Проте підходи до підготовки майбутніх електромонтерів на сьогодні досліджені недостатньо.

Прийняттю відповідальності передують обов'язкове прийняття самостійних рішень щодо того чи іншого аспекту управління, технічного обслуговування або ремонту будь-якого обладнання. Одним із очевидних підходів до підготовки електромонтера – компетентнісний підхід. Встановлено компетентність «Технічне обслуговування та ремонт електрообладнання», що забезпечується наступними компетенціями:

1. Заходи безпеки, що необхідно приймати для ремонту та технічного обслуговування електрообладнання, що вимагається до того, як персоналу дозволено працювати з такими механізмами або обладнанням.

2. Належні початкові знання та навички роботи з механізмами.

3. Технічне обслуговування та ремонт такі, як розбирання, налаштування та збирання механізмів і обладнання.

4. Використання належних спеціалізованих інструментів та вимірювальних пристроїв.

5. Читання креслень і довідників, що відносяться до механізмів.

Фактично на практиці прийняття рішень відбувається на основі таких варіантів дій:

а) інтуїції;

б) чітких інструкцій та вказівок;

в) власного багаторічного досвіду;

г) знання процесів, що відбуваються в обладнанні, його конструкції, та володіння практичними навичками роботи з ним.

Теоретичної та практичної підготовки майбутніх фахівців електромонтерів що здобули освіту в Україні, формують умови для виконання нових досліджень в галузі теоретичних та практичних особливостей впровадження компетентнісного підходу при підготовці майбутніх електромонтерів. Аналіз факторів, що обмежують впровадження компетентнісного підходу та розробка комплексного алгоритму його реалізації, що дозволяє розв'язати теоретичні, практичні та організаційні проблеми підготовки фахівців.

Очевидний початок впровадження компетентнісного підходу в підготовку майбутніх електромонтерів – розв'язання проблеми – уточнення змісту дисциплін, що передбачені Стандартом, що необхідно опанувати майбутньому електромонтеру, і які повинні бути забезпечені в результаті вивчення дисциплін, передбачених Стандартом. При цьому, якщо рівень компетентності випускника. Фактично зміст суміжних дисциплін нерідко має дубльовані теми.

За умов скорочення обсягу ключових навчальних дисциплін, цього можна досягнути за рахунок поглиблення міжпредметних зв'язків і взаємної

інтеграції дисциплін Наприклад, забезпечення початкового ознайомлення зі змістом спеціальних дисциплін.

Необхідно ознайомитись з рівнем електрообладнання в період вивчення предметів - креслення, матеріалознавства, спецтехнології електромонтерів. Це можливо здійснювати за рахунок відповідного підбору та висвітлення навчального матеріалу і вивчення із майбутньої спеціальності – збільшення кількості професійно-орієнтованих прикладів, подання більш розгорнутих докладних пояснень та коментарів, проблемних випадків з електрообладнання.

Досягти такої мети можна лише інтенсифікацією вивчення предметів із великим обсягом практичних завдань, із залученням сучасних знань та технологій проектування. Всі предмети повинні бути тісно пов'язані і вивчатися комплексно, на об'єктах електрообладнання. Основна робота при уточненні змісту дисциплін лягає на викладача і потребує уважного ставлення та контролю. Зміст спеціальних дисциплін повинен бути, таким, щоб забезпечити вивчення програми.

При забезпеченні вивчення програми виникає проблема, пов'язана з особистою компетентністю викладача та якістю його роботи зі студентами. Вплив компетентності самого викладача є одним із ключових, оскільки саме викладач повинен забезпечити знання учнями процесів, що відбуваються в обладнанні, його конструкції, та володіння практичними навичками роботи з ним. Рівень власної компетентності викладача може стати появою на полі рівня компетентності майбутнього електромонтера.

Компетентного електромонтера може підготувати виключно компетентний спеціаліст.

Саме викладачі, які працюють з учнями повинні зацікавити їх майбутньою спеціальністю, привити бажання отримувати нові знання, прагнення до самоосвіти тощо. До викладання спеціальних дисциплін повинні бути залучені провідні педагоги, які розуміють свою відповідальність перед молодим поколінням і бояться розчарувати його.

Зробивши свої перші кроки по території навчального закладу, студент повинен відчувати панівну роль дисципліни та раціоналізму в навчальному процесі. Дисципліна при цьому повинна проявлятися не стільки в тотальному контролі, скільки у вихованні відповідального відношення до навчання. На перших курсах повинна бути активною робота майстрів в/н, класних керівників та взаємодія їх із батьками, шляхом проведення батьківських зборів, контроль пропусків занять.

Забезпечення практичної підготовки студентів на практичних та лабораторних заняттях. Напрямку це залежить від стану бази училища. Важливим і прогресивним кроком стає впровадження стендів, макетів. Цього можна досягти, встановлюючи в лабораторіях нове та експлуатоване обладнання. Під час оснащення лабораторій повинні враховуватись вимоги роботодавців, які враховують специфічні умови роботи випускників навчального закладу.

Результат підготовки майбутнього фахівця з експлуатації електрообладнання, коли набуття більшої частини компетентностей не забезпечене, не може бути визнаний задовільним. Він обумовлює потребу в розробці та впровадженні відповідного алгоритму реалізації компетентнісного підходу, що дозволить досягти зміни якості підготовки майбутніх фахівців з експлуатації електрообладнання із урахуванням вимог.

Виконаний аналіз проблем на шляху впровадження компетентнісного підходу та факторів, що його обумовлюють дозволяє сформулювати вимоги до алгоритму реалізації компетентнісного підходу при підготовці фахівців з експлуатації енергетичних установок.

Фактично новий алгоритм повинен відповідати наступним вимогам:

- 1) алгоритм повинен забезпечити рівень компетентності випускника навчального закладу;
- 2) алгоритм повинен забезпечити саморегуляцію навчального процесу (самоконтроль та самовдосконалення);

3) алгоритм повинен забезпечити можливість впливу об'єктів навчального процесу на нього;

4) алгоритм повинен забезпечити комплексний взаємний вплив суб'єктів та об'єктів навчального процесу.

Саморегуляція навчального процесу забезпечена багатьма потоками:

1) регуляція за рахунок діагностики компетентності підготовки студентів навчальним закладом;

2) регуляція за рахунок діагностики компетентності студентів роботодавцем.

Взаємний вплив суб'єктів та об'єктів навчального процесу забезпечується наявністю з одного боку жорсткої дисципліни, а з іншого – урахуванням побажань студентів щодо побудови навчального процесу.

Необхідно використовувати для діагностики навчального процесу, власної компетентності викладачів та ін. – опитування студентів, не зважаючи на уявну простоту, може дати позитивні результати. Особливо цінне опитування студентів старших курсів. Думка останніх - результат роботи навчального закладу, а її рівень перевірений роботою під час практики.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Пометун О. І. Теорія та практика послідовної реалізації компетентнісного підходу в досвіді зарубіжних країн / О. І. Пометун // Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи : Бібліотека з освітньої політики; під заг. ред. О. В. Овчарук. – К.: «К. І.С.», 2004. – 112 с.

2. Овчарук О. В. Розвиток компетентнісного підходу: стратегічні орієнтири міжнародної спільноти / О. В. Овчарук // Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи : бібліотека з освітньої політики / Під заг. ред. О. В. Овчарук. – К.: «К.І.С.», 2004. – 112 с.

3. Трубачева С. Е. Умови реалізації компетентнісного підходу в навчальному процесі / С. Е. Трубачева // Компетентнісний підхід у сучасній

освіті: світовий досвід та українські перспективи : бібліотека з освітньої політики / Під заг. ред. О. В. Овчарук. – К.: «К.І.С.», 2004. – 112 с.

4. Луговий В. І. Європейська концепція компетентнісного підходу у вищій школі та проблеми її реалізації в Україні / В. І. Луговий // Педагогіка і психологія. – 2009. – № 2. – С. 13– 25.

5. Бех І. Д. Теоретико-прикладний сенс компетентнісного підходу в педагогіці // Педагогіка і психологія. – 2009. – № 2 (63). – С. 27-31.

6. Шубін О. Реалізація компетентнісного підходу у формуванні майбутніх фахівців як основа конкурентоспроможності сучасного ВНЗ // Вища освіта України. – 2011. – № 3. – С. 119-126.

7. Заблоцька О. С. Реалізація компетентнісного підходу у вітчизняній освіті / О. С. Заблоцька // Вісник Житомирського державного університету: педагогічні науки. – 2009. – № 43 – С. 58-62.

*Чорна С.О.
с. Чонгар*

РОЗВИТОК ТВОРЧИХ ЗДІБНОСТЕЙ УЧНІВ ПІД ЧАС ВИВЧЕННЯ ФІЗИКИ

Історія розвитку досліджень творчості у вітчизняній та зарубіжній психології, пройшла низку етапів, що відповідають соціальним потребам і рівню становлення педагогічної науки. Зокрема, дослідження вчених Інституту психології ім. Г.С. Костюка АПН України – засновника Інституту Г.С. Костюка та співробітників його школи В.О. Моляко [4], С.Д. Максименка, М.Й. Боришевського та інших – охоплюють всю систему проблем і завдань, що включають теоретичні проблеми психологічної творчості, проблеми діагностики, принципи й методи розвитку та навчання обдарованих дітей.

Для творчої людини характерні високий рівень логічного мислення, широта та гнучкість знань, розвинута фантазія, критичне мислення, швидкість актуалізації потрібних знань, здатність до вираження інтуїтивних суджень, розв’язування задач в умовах неповної детермінації. Критеріями творчих здібностей людини є

швидкість і гнучкість думки, оригінальність, допитливість, точність й сміливість.

Широкі можливості для розв'язання питань формування й розвитку творчих здібностей та уяви учнів має процес вивчення фізики, зокрема її розділів, присвячених вивченню елементів кінематики. Відомо, що розвиток творчих здібностей відбувається в діяльності. Існування великої кількості об'єктів та процесів, спостереження яких викликає труднощі в умовах загальноосвітньої школи, спонукає учасників навчального процесу до творчої діяльності – створення моделей досліджуваних об'єктів з метою подальшого вивчення. Завдання вчителя – використати навчальний матеріал з елементів кінематики для розвитку творчих здібностей учнів. Це, у свою чергу, викликає необхідність узагальнення та систематизації знань з кінематики, а також перегляду методики її викладання в рамках шкільного курсу фізики.

Аналізуючи наукові джерела з питань творчого мислення, можна зустріти різноманітні трактування компонентів, які входять до складу творчого мислення.

Усі фізичні поняття – це абстракції, в яких ми концентруємо наше розуміння оточуючого світу. Вони конструюються суб'єктом для спеціальної пізнавальної задачі – з'ясування суті фізичних процесів, явищ та числового обчислення їх параметрів. Більшість своїх припущень людина підтверджує за допомогою моделей та аналогій, які унаочнюють фізичні поняття. На основі аналогій та моделей проводиться мислений експеримент, який включає в себе процес оперування уявними образами за відсутності реальних об'єктів чи при дослідженні явищ, які людина не сприймає безпосередньо.

Дослідженням проблеми займалося чимало психологів. Інтерес до цього феномена пояснюється тим, що саме мислення допомагає людині орієнтуватися у величезному потоці інформації. Науковцями визначено, що рівень мислення творчої особистості характеризується: самостійністю, гнучкістю, аналітичністю, розсудливістю, винахідливістю, глибиною думки, дотепністю, кмітливістю. Відповідно вчитель повинен таким чином побудувати систему

навчання, щоби навчальні завдання створювали ситуації, що сприятимуть формуванню творчих здібностей учнів.

А.М. Матюшкін виділяє такі основні чинники, що складають єдину інтегральну структуру обдарованості. Це: домінуюча роль пізнавальної мотивації; дослідницька та творча активності, які виявляються у відкритті нового, постановці й розв'язанні проблем; можливість прогнозування; здібність до створення ідеальних еталонів, що допомагають формуванню високих естетичних, моральних і інтелектуальних оцінок.

Специфічним видом творчості є творчість у навчанні. Вивчаючи навчальний предмет на основі отриманого матеріалу, аналізуючи його і синтезуючи в інших нестандартних формах, учень отримує новий результат, який до цього моменту йому був невідомий. Це відбувається в активній розумовій діяльності, під час штучно чи природно створеної ситуації напруги думок і почуттів. Таку ситуацію можна створити за допомогою творчих завдань, принцип виконання яких не вказаний і, в основному, не відомий учням явно [2].

В ході пошукового етапу педагогічного експерименту вивчалися форми та методи навчання фізики, відбувався відбір аналогій, моделей для наочного й доступного викладання елементів кінематики в шкільному курсі фізики.

Нами була розроблена методика проведення уроків із застосуванням моделей, аналогій, мисленого експерименту та творчих завдань з метою розвитку творчих здібностей та уяви учнів. Вона була впроваджена у навчальний процес в Чонгарській загальноосвітній школі Генічеського району Херсонської області.

Урок 1. Основи кінематики. Механічний рух

Етап уроку: Актуалізація опорних знань.

Завдання: Учнів класу поділяють на сім мікрогруп і отримують питання на повторення.

1. Як рухається пантограф (токоприємник, розташований на даху вагону електропоїзда) щодо вагону, повітряного дроту?

2. Автомобіль і комбайн рухаються прямолінійно, так що якийсь час відстань між ними не змінюється. Вкажіть, щодо яких тіл кожний з них в цей час знаходиться в спокої та щодо яких тіл рухаються.
3. Людина, яка сидить на каруселі, що обертається, бачить, що щодо неї він нерухомий, а оточуючі його предмети та Земля рухаються. Що є в даному випадку точкою відліку?
4. Вперед або назад рухається рама велосипеда щодо верхньої частини колеса?
5. Аеростат захоплюється постійним по силі та напрямку вітром в північному напрямі. Чи простягаються при цьому прапори на його гондолі?
6. Чи однакові шляхи проходять електровоз і хвостовий вагон при русі потягу?
7. Льотчик-спортсмен зумів посадити літак на дах рухомого легкового автомобіля. При якій фізичній умові це можливо?

Етап уроку: Вивчення нового матеріалу.

Завдання: Задати учням запитання: «Як би ви за допомогою малюнків та схем пояснили цю тему?»

Урок 2. Траєкторія руху. Матеріальна точка.

Етап уроку: Закріплення вивченого матеріалу.

Завдання: б) Вчитель викликає одного з учнів, інші ставлять йому питання (по темі «Механічний рух»), після відповідей учню виставляється оцінка. У разі утруднень з відповіддю на питання відповідає той, хто його задав. Під час такого опиту клас працює активно; учні з відчуттям повної відповідальності підходять до постановки питань; питання, які задаються не тільки усувають формалізм знань, але і є показником глибини інтересу школярів до предмету.

Етап уроку: Вивчення нового матеріалу.

Етап уроку: Закріплення нового матеріалу.

На дошці розміщується таблиця з алгоритмом роботи з параграфом:

1. Уважно прочитай параграф або його частину.

2. Виділи відомі поняття.
3. Випиши нові поняття, визначення, формулювання.
4. Знайди в тексті приклади, що підтверджують основну думку.
5. Придумай свої приклади.

Учні в зошиті письмово виконують завдання.

Етап уроку: Завдання додому.

Домашні твори.

Дана форма застосовується в основному в 7-9 класах. Приводяться можливі теми творів, вчителем зачитується уривок з шкільного твору учнів. Наприклад, тема: Одного разу Земля змінила траєкторію руху.

Вчитель під час формування та розвитку творчих здібностей необхідно повинен враховувати принципи навчання, один з яких – принцип наочності, вищим ступенем якого є моделювання. Найчастіше моделювання відбувається на основі оперування уявними об'єктами або наведенням аналогій. Власний досвід викладання засвідчив, що технологія їх застосування полягає у поетапному переході від простих форм і образів до більш складних, створення яких неможливе без розвиненої уяви учня. Іноді вчителі не звертають своєї уваги на цей психічний процес і, тому, на нашу думку, в певній мірі гальмують творчий політ підліткової фантазії, що тісно пов'язана із розвитком творчих здібностей учнів.

Впровадження системи розвитку творчих здібностей учнів в практику навчального процесу довело її ефективність, оскільки дозволяє суттєво підвищити рівень творчих здібностей.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Кухарчук Р.П. Розвиток творчого потенціалу особистості учня в процесі вивчення фізики // Фізика та астрономія в школі. – 2002. – № 2. – С. 16-19.

2. Кухарчук Р. П. Способи розвитку уяви учнів при вивченні елементів електроніки шкільного курсу фізики // Наукові записки. Випуск 46. Серія:

Педагогічні науки. – Кіровоград: РВЦ КДПУ ім. В. Винниченка. – 2002. – С. 85-86.

3. Матюшкін А. М. Розвиток творчої особистості. — М., 1991. – 180 с.

4. Моляко В. А. Творческая одаренность и воспитание творческой личности. – К., 1991.–120 с.

5. Сторож О. Теоретико-методологічні підходи до вивчення особливостей творчого мислення // Рідна школа. – 2004. – №3. – С. 68-70.

*Мельник Л.Й.
м. Тернопіль*

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ МАЙБУТНІХ ПРАЦІВНИКІВ СФЕРИ ПОСЛУГ

Перед професійно-технічною освітою постає проблема забезпечення цілісності оволодіння учнями сучасним змістом освіти, якісним засвоєнням систематизованих знань, умінь і цінностей. Це дозволить майбутнім кваліфікованим робітникам включатися в інтеграційні процеси і нововведення сучасної науки, техніки і виробництва, творчо підходити до вирішення актуальних професійних проблем.

Основні дидактичні інновації передбачають зміни в структурі системи навчання, у змісті освіти, у технологіях та засобах навчання, а також у освітньому стандарті і стандартизації освітніх вимог. Одним із важливих питань професійної педагогіки є впровадження у навчальний процес форм та методів, які ґрунтуються на реалізації особистісно орієнтованого, інтегративного та діяльнісного підходів.

Оновлення сучасної освіти потребує внесення відповідних коректив у навчально-методичне забезпечення спеціальних дисциплін та виробничого навчання, які забезпечують реалізацію кваліфікаційних характеристик закладами професійно-технічної освіти. Вирішальну роль у цьому відіграють ідеї інтеграції та наступності.

Виділяють три засадничих мети інтеграції професійної освіти: створення

умов для отримання учнем професійної кваліфікації і включення його в суспільну діяльність відповідно до отриманої професії; задоволення потреб виробництва в кваліфікованих, конкурентоздатних фахівцях; виховання соціально активних, творчо розвинених членів суспільства. Інтегративний підхід орієнтує на якість професійної освіти і досягнення гарантованого результату навчання, націлений на формування особистості майбутнього професіонала, максимально наближеного за змістом до умов професійної діяльності; вимагає розробки інтегрованої навчально-програмної документації і комплексного методичного забезпечення.

Не менш важливими рисами вмілої діяльності є нерозривна єдність її теоретичної і практичної сторін, що визначається дієвістю вмінь. Таким чином, за діяльнісного підходу параметрами вмінь є доцільність, мотивованість, варіативність, плановість, контрольованість, результативність, дієвість.

Формування когнітивних параметрів професійних знань і вмінь переважно відбувається у навчальному процесі, а діяльнісних – у виробничому процесі. Тому викладання спеціальних предметів, а саме предмета «Технологія виготовлення одягу» (за професією кравець), дуже тісно пов'язана з виробничим навчанням.

Навчальні тематичні плани та програми з предмета складаються відповідно до державних стандартів з урахуванням регіонального компоненту, вимог роботодавців, а також з переліком робіт з виробничого навчання, враховуючи рівень кваліфікації.

В процесі виробничого навчання зв'язки між параметрами знань і вмінь набувають інтегративного характеру. Повнота знань забезпечує функціональність вмінь під час виробничого навчання: перевірені на практиці поняття і закони, що вивчалися на теоретичних заняттях, набувають для учнів значення об'єктивної істини. Системність та усвідомленість знань проявляється у швидкості освоєння нових вмінь та їх перенесенню, а повнота і конкретність знань сприяє сформованості вмінь. Гнучкість знань проявляється у їх

практичному застосуванні, а теоретичне навчання сприяє узагальненості (різнобічності, здатності до перенесення, усвідомленості) вмінь.

Значення параметрів знань і вмінь визначаються за обраною методикою та показниками, наприклад:

- різнобічність вмінь: відношення кількості правильно засвоєних вмінь до визначених професійними функціями у кваліфікаційній характеристиці;
- сформованість вмінь: відношення правильно виконаних операційних переходів до їх загальної кількості у технологічній карті;
- результативність умінь: відношення кількості якісних до загальної кількості виготовлених виробів;
- узагальненості (перенесення) вмінь: відношення кількості правильно виконаних до загальної кількості переходів під час освоєння нової операції;
- усвідомленість знань: ступінь встановлених зв'язків між елементами знань при відтворенні;
- повнота знань: відношення кількості відтворених понять до кількості поданих понять;
- узагальненість знань: відношення кількості продуктивно відтвореної інформації до кількості наданої інформації.

На уроках з «Технології виготовлення одягу», учням створюються такі умови навчання, які б забезпечили виявлення, розвиток і формування особистості, яка володіє рядом ключових компетенцій в інтелектуальній, комунікаційній, інформаційній, соціальній та інших сферах; формуються здатності до осмислення дійсності, орієнтування в потоці інформації, викладач вчить знаходити рішення проблемних ситуацій. Важливо націлити учня на те, щоб він вмів знаходити, критично мислити і самостійно приймати рішення.

До прикладу, на професійні базові компетентності (базові знання й уміння) учні володіють незначними базовими знаннями та уміють виконувати елементи виробничих завдань. Теоретичні заняття випереджують виробниче навчання і мають можливість їх закріпити практичними навичками.

Тому на базовий рівень з теоретичної підготовки, учні вивчають ручні, машинні, волого-теплові роботи, оволодівають термінологію. Набуті теоретичні знання кожної з тем закріплюються практичними навичками з виконання лабораторно-практичних робіт. З теми «Ручні роботи» учні виконують практичну роботу «Виконання операцій спеціальними стібками на зразках. Пришивання фурнітури», що дозволяє поглибити знання, дає можливість засвоїти практичні навички з дотримання технічних умов при виконанні операцій спеціальними стібками.

З теми «Машинні роботи» учні виконують лабораторно-практичну роботу «Графічне зображення машинних швів: з'єднувальних, крайових, оздоблювальних», така практична робота розвиває просторову уяву, технологічне мислення, а здобуті теоретичні знання можуть бути застосовані у практичній діяльності.

Після завершення кожної з тем викладач здійснює контроль знань.

З цією метою реалізуються головні завдання навчально-виховного характеру, а саме:

- активізація пізнавальної діяльності учнів на уроках шляхом поєднання традиційних й інноваційних, пасивних, активних та інтерактивних технологій;
- розробка та оформлення комплексно-методичного забезпечення предмета;
- формування творчих здібностей учнів на уроках та у позакласній роботі;
- здійснення міжпредметних зв'язків при вивченні технології виготовлення одягу.

Під час уроків викладач повинен усю діяльність націлити на підготовку професійної діяльності. Для цього застосовує різноманітні методи навчання: словесні, наочні, практичні, дедуктивні, репродуктивні, проблемно – пошукові.

У процесі пошуку вирішення проблеми учень використовує не послідовні логічні кроки, а оперує образами і асоціативними ланцюжками.

Завдяки усвідомленню того, що попереду чекає практична робота, для учня набуває сенсу матеріал, що вивчається. Підтвердженням цього є те, що учні перебуваючи на швейних підприємствах, під час виробничого навчання в умовах виробництва або виробничої практики (на підтвердження чергової кваліфікаційної атестації) інтегрують у виробничий процес теоретичні знання, вміння, навички.

Перебуваючи на різних підприємствах області вини практикують різні форми роботи: індивідуальну, бригадну.

У формуванні змісту сучасної освіти доцільно враховувати те, що знання має різне цільове призначення, а не лише групується за ознакою “знання про...”. Науково обґрунтоване співвідношення теоретичного та практичного знання спрямовуються на формування творчої особистості.

Компетентнісний підхід орієнтується на професійну компетентність як якість особистості майбутнього фахівця, що характеризує рівень його інтеграції у середовище професійної діяльності, як і у різні соціальні середовища, входження у які виявляє необхідність виконувати різні соціальні ролі. Інтегративний підхід забезпечує реалізацію в навчально-виховному процесі принципу інтегральності знань. Інтеграція може бути розглянута як механізм, що забезпечує приведення у відповідність індивідуального рівня мислення і рівня розвитку сукупної свідомості людства. Сутність принципу інтеграції полягає у розумінні умовності диференціації знання на окремі освітні галузі, прагнення до створення синтетичних, інтегрованих систем знань, що дають суб’єктам освітнього процесу уявлення про цілісну картину світу.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Козловська І. Інтегративний підхід як загальнонаукова методологія в педагогічній науці: прогностичний аспект / І.Козловська // Неперервна освіта: теорія і практика. –2003. –№1. –С.59-68.

2. Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи: Бібліотека з освітньої політики / Під заг. ред. О.В.Овчарук. –К.: “К.І.С.”, 2004. –112 с.

*Приплюцька Г.Ю.
м. Буриштин*

ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ДЛЯ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ У КОЛЕДЖІ

Інновація (від лат. Іп – у, novus – новий) - нововведення. Особливістю педагогічної інновації є те, що її використання передбачає вдосконалення педагогічного процесу засобами відповідних нововведень.

Вперше термін «інновація» було використано американським економістом австрійського походження Йозефом Шумпетером. Вчений розробив першу класифікацію інновацій, яка стала класичною і використовувалася до кінця 60-х років ХХ ст., у книзі «Теорія економічного розвитку» (1911 р.) він виділив п'ять типових змін: використання нової техніки, нових технологічних процесів або нового ринкового забезпечення виробництва (купівля-продаж); використання нової сировини; впровадження продукції з новими властивостями; зміни в організації виробництва і його матеріально-технічного забезпечення; поява нових ринків збуту [1].

Інноваційні технології в підготовці фахівців сфери обслуговування являють собою вдосконалені конкурентоздатні технології, послуги, що покращують якість соціальної сфери. Сюди можна віднести інноваційні проекти і програми; виробниче обладнання і процеси; інфраструктуру виробництва і підприємництва; нові знання та інтелектуальні продукти; сировинні ресурси та засоби їх видобування і переробки; товарну продукцію і, особливо, механізми формування споживчого ринку та збуту товарної продукції. Кінцевим результатом інноваційної діяльності в підготовці фахівців сфери обслуговування є втілення у вигляді виведеного на ринок нового чи

вдосконаленого продукту або процесу, що використовується у практичній діяльності, а також у застосуванні нового підходу до соціальних послуг.

Розвиток ринкових відносин у нашій країні витиснув багаторічну монополію на сферу ресторанного сервісу. Україна стрімко увійшла в XXI століття. Економічні зміни обумовили відродження вітчизняного ресторанного бізнесу, закладеного в багатій культурній та історичній спадщині ресторанної справи України. Складні процеси приватизації зумовили зміни форм власності численних кафе, ресторанів з обмеженим асортиментом і традиційно ненав'язливим сервісом. Змінюючи власність і власників, ці підприємства поставили на меті забезпечити прибутковість закладів ресторанного сервісу. Між ними розпочалася конкуренція за споживача, готового оплачувати пропоновані кулінарні шедеври і справжній сервіс. Поступово відродився ресторанний ринок в Україні, що підкоряється економічним законам попиту та пропозиції, а також і конкуренції.

Важливо збагнути, що сьогоdnішній ресторанний бізнес вимагає професіоналізму, інноваційних технологій в підготовці кваліфікованих фахівців виробництва харчової продукції та сфери обслуговування. Майбутні фахівці повинні вміти користуватися інноваційними ресторанными технологіями.

Останніми інноваційними ресторанными технологіями можна назвати застосування інтерактивного (електронного) меню, екрану-планшету на столах, сенсорного дисплею, застосування QR-коду у маркетингу підприємства, технології LED оповіщення, харчові 3-D принтери, сенсорні виробники їжі, використання тривимірних проєкцій і відео-меппінга для демонстрації приготування страв, автоматизація та інформатизація процесів на підприємствах, використання web-і телекомунікаційних технологій тощо [2].

Основними напрямками розвитку сучасних технологій у закладах ресторанного господарства є: створення ресторанів по типу FreeFloor; відкриття фуд-кортів; створення концептуальних підприємств ресторанного господарства; розширення мережі віртуальних ресторанів, що забезпечують замовлення по мережі Інтернет та доставку споживачеві; приготування страв у

присутності відвідувачів; організація обслуговування за системою кейтерінг тощо. Ресторани фрі-фло, мають новий формат із поєднанням фаст-фуду та «шведського столу», де клієнт має свободу вибору та безпосередній доступ до товару, переважають низькі ціни та швидке обслуговування.

У ресторанах такого типу нарівні із традиційними виробничими цехами функціонує відкрита кухня, де відбувається демонстрація приготування страв. Класичний фуд-корт – це декілька невеликих підприємств харчування, об'єднаних одним великим загальним залом, вони можуть бути вуличні та стаціонарні. Можуть розміщуватися, наприклад, у торговельному, офісному, розважальному центрі, кінотеатрі тощо.

Організація виїзного обслуговування за системою кейтерінг поставляє продукти харчування, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, банкету поза рестораном, обслуговування різних заходів. Види кейтерінгу: у приміщенні, поза рестораном, соціальний, роз'їзний, роздрібний продаж, VIP-кейтерінг [3, с. 266-296].

Сьогодення показує, що розвиток та удосконалення систем, змісту та методів навчання крокує дуже швидко. Ми стикаємось з тим, що потреба в змінах зростає за моральної або інтелектуальної потреби. Зростає необхідність в більш сучасних, мобільних, конкурентоспроможних робітниках, особливо в сфері обслуговування. Це розуміють роботодавці, які слідкують за сучасними інноваціями в готельно-ресторанному бізнесі, який на сьогоднішній час дуже швидко розвивається. Завдяки цьому пріоритетного значення набувають процеси оновлення змісту та методів навчання майбутніх молодших спеціалістів у коледжах, які готують фахівців для сфери обслуговування. Основним у цьому є застосування інноваційних технологій навчання.

Впровадження інновацій у педагогічний процес навчального закладу покликане забезпечити підвищення якості навчання студентів або знизити витрати на досягнення звичних результатів освіти. Ефективність нововведення залежить від досягнутого завдяки йому корисного ефекту, тривалості використання інноваційної технології, витрат на її впровадження [4, с. 60-65].

Найбільшого поширення у педагогічній діяльності набули комп'ютерні технології або мультимедійні, які дозволяють водночас використовувати різні можливості подання інформації – текстової, графічної, статистичної, анімаційної тощо. Це дозволяє представити інформацію в максимально ефективному вигляді.

Практичні заняття також можуть проводитися у виді методу проектів, презентацій. Вони потребують попередньої серйозної підготовки. Робота над проектом – це практика особистісно орієнтованого навчання в процесі конкретної самостійної праці студента, на основі його вільного вибору, з урахуванням його інтересів. У ході роботи ефективними виявились такі форми і методи:

- хвилинки-тренінги, де студенти набувають знань, умінь та навичок пошукової роботи;
- самостійні пошукові дії та виконання завдань;
- моніторинг отриманих результатів;
- планування подальшої дослідницької роботи;
- пошукова робота в групах;
- презентація результатів.

Під час вивчення дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» студентам видаються випереджаючі творчі завдання. Наприклад, до теми «Гарячі та прохолодні напої» викладач пропонує підібрати навчальний матеріал та у програмі Microsoft Power Point підготувати презентацію про історію походження кави, чаю, товарознавчу характеристику сировини, чайні церемонії, асортимент та технологію приготування та відпуск гарячих напоїв.

Студенти самі знаходять матеріал, систематизують, презентують тему, використовуючи відповідну кількість слайдів із правильним змістом та графічним оформленням, роблять висновки. По завершенню презентації дана тема обговорюється та оцінюється за критеріями (зміст презентації, розкриття теми, розподіл матеріалу по слайдах, наявність та обґрунтованість графічного оформлення тощо).

Таким чином, можна зробити висновок. Професійне становлення майбутнього фахівця сфери обслуговування – безперервний процес утворення й трансформації потенційних професійних умінь та здібностей, скерованих метою вищої освіти задля самореалізації і професійного самовдосконалення в майбутній професійній діяльності.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Шумпетер Й. Теория экономического развития (Исследование предпринимательской прибыли, капитала, кредита, процента и цикла конъюнктуры) / Й. Шумпетер; [Пер.с англ.]. – М.: Прогресс, 1982. – 455 с.
2. Портал гостиничного и ресторанного бизнеса. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://prohotelia.com.ua/category/technologies/>
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч.пос. / [В.В. Архіпов, В.А. Русавська]. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
4. Дичківська І. М. Інноваційні педагогічні технології: Навч. посібник. - К.: Академвидав, 2004. - 352 с.

*Рихлевич Л.І.
м. Тернопіль*

ФОРМУВАННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КРАВЦІВ ПРИ ВИВЧЕННІ ЕКОНОМІЧНИХ ДИСЦИПЛІН

У сучасних умовах розвитку світової та вітчизняної економіки висувуються нові вимоги до випускників навчальних закладів. Сьогодні недостатньо володіти набором знань і вмінь, а важливо вміти застосовувати їх на практиці, реалізувати себе у професійній діяльності. Тому метою викладача є не лише передати учневі теоретичні знання, а сформувати в нього ключові та предметні компетентності.

Відповідно до Закону України «Про освіту» «компетентність» це динамічна комбінація знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів,

цінностей, інших особистих якостей, що визначає здатність особи успішно соціалізуватися, провадити професійну або подальшу навчальну діяльність» [1].

Серед усіх компетентностей, визначених Законом України «Про освіту» та матеріалами дискусій, організованих у рамках проекту ПРООН «Освітня політика та освіта «рівний-рівному» (2004 р.), важливе місце займає підприємницька компетентність.

У розробленій європейською комісією довідковій системі ключових компетентностей підприємницька компетентність передбачає здатність перетворювати ідеї в життя, творчий підхід, інновації, ризик, а також здатність планувати та керувати проектами для досягнення поставленої мети; вона є основою для отримання більш конкретних навичок і знань, необхідних для ведення соціальної чи комерційної діяльності; містить моральні цінності, що сприяють розумному управлінню [2].

При формуванні підприємницької компетентності майбутніх кравців пропонуємо виокремити три компоненти:

1) когнітивний, який передбачає систему знань з економіки та підприємництва, готовність до самостійного та безперервного навчання: розуміння змісту економічних явищ, процесів, закономірностей та їх взаємозв'язків; розуміння теоретико-методологічних та соціально-економічних основ економічних відносин у швейній промисловості; знання економічних, правових, господарських, організаційних, управлінських аспектів підприємницької діяльності; орієнтування в сучасній економічній ситуації; здійснення порівняння, узагальнення, систематизацію інформації;

2) діяльнісний, який охоплює вміння і навички, необхідні для ведення підприємницької діяльності: організовувати підприємницьку діяльність; розробляти прості моделі дій та прийняття обґрунтованих рішень; визначати та аналізувати показники діяльності підприємства; аналізувати та оцінювати зовнішнє середовище діяльності підприємства; презентувати та поширювати інформацію про результати підприємницької діяльності; встановлювати міжособистісні контакти;

3) особистісний, який передбачає сукупність особистісних якостей, ціннісних орієнтацій та мотивації: розуміння значення професії кравця та важливості здійснення підприємницької діяльності; інтерес до різних аспектів професійної та підприємницької діяльності; економічна культура та поведінка; критичне та холістичне мислення; ощадливість, креативність, лідерство.

Найбільш поширеними методами, що забезпечують формування підприємницької компетенції учнів, є словесні (пояснення, бесіда, лекція) та практичні (виконання вправ та практичних робіт). За допомогою них учні отримують знання про економічні процеси та явища, господарсько-економічні та організаційно-управлінські аспекти підприємництва, формують вміння обчислювати фінансові та соціально-економічні показники діяльності підприємства.

Проте знання і навички, отримані за допомогою традиційних методів, є відокремленими від підприємницької практики, не сприяють розвитку мисленнєвих процесів, формуванню позитивної мотивації до навчання. Тому при вивченні економічних дисциплін доцільно використовувати інтерактивні методи навчання та нетрадиційні форми уроків.

З метою формування підприємницької компетентності учнів професії «кравець» використовуємо інтерактивні методи навчання, а саме:

1. Мозковий штурм. Стимулює активність учнів, креативність, толерантність, сприяє осмисленню тих економічних явищ і процесів, що вивчаються. Наприклад, під час вивчення теми «Продуктивність праці» («Основи галузевої економіки та підприємництва», рівень кваліфікації «кравець 2-3 розряду») пропонуємо учням питання «Яким чином можна підвищити продуктивність праці на підприємстві?», а при вивченні теми «Безробіття і зайнятість трудових ресурсів» («Економіка», 11 клас) учні відповідають на питання «Що може зробити держава, щоб зменшити безробіття?».

2. Дерево прийняття рішень. Дас змогу учням зрозуміти механізм прийняття складних рішень, навчитись самостійно знаходити шляхи вирішення економічних проблем, розвиває критичне та холістичне мислення, креативність.

Зокрема, при вивченні теми «Підприємництво як форма діяльності в умовах ринкової економіки» («Основи галузевої економіки та підприємництва», рівень кваліфікації «кравець 2-3 розряду») з допомогою дерева прийняття рішень учні відповідають на запитання «Яку організаційно-правову форму обрати для майбутнього швейного підприємства?».

3. Дебати. Використання дебатів формує в учнів швидкість мислення, розуміння взаємозв'язків між економічними явищами і процесами, культуру спілкування, вміння відстоювати власну думку, толерантне ставлення до протилежних думок. Наприклад, при вивченні теми «Невдачі (обмеження) ринку як причина державного регулювання економіки» («Економіка», 11 клас) висувається проблема «Необхідність державного втручання у функціонування економіки». Учні діляться на 2 команди, одна відстоює необхідність державного регулювання, інша – спростовує це твердження.

4. Метаплан, що формує критичне мислення, творчість, ініціативність, сприяє усвідомленню причинно-наслідкових зв'язків між економічними процесами, навчає розробляти моделі дій, вирішувати реальні економічні проблеми, презентувати результати своєї роботи. Наприклад, під час вивчення теми «Інфляція» («Економіка», 11 клас) учням пропонуємо проблему «Інфляційні процеси в Україні», а вивчаючи тему «Фінансова база підприємства» («Основи галузевої економіки та підприємництва», рівень кваліфікації «кравець 4 розряду») учні вирішують проблему «Погіршення фінансового стану підприємства». Виконуючи завдання, учні визначають, які є проблеми, як повинно бути, чому існують проблеми, як їх вирішити.

5. SWOT-аналіз. Цей метод навчає всебічно аналізувати та оцінювати плани підприємницької діяльності та зовнішнє середовище фірми, прогнозувати наслідки, розвиває аналітичні здібності. Наприклад, вивчаючи тему «Механізми встановлення валютних курсів» («Економіка», 11 клас), пропонуємо учням провести SWOT-аналіз кожного механізму встановлення курсу валют (визначити переваги, недоліки, можливості і загрози).

6. Проектний метод. Його доцільно реалізувати протягом вивчення всіх тем з курсу «Основи галузевої економіки та підприємництва». Групі пропонується створити віртуальне швейне підприємство чи ательє. Після вивчення кожної теми учні створюють частину проекту, яка відповідає цій темі. Наприкінці вивчення курсу група презентує створене підприємство. В процесі роботи над проектом і його презентації учні усвідомлять основи економіко-трудових відносин у швейній промисловості, навчаться складати бізнес-плани, організовувати підприємницьку діяльність, на практиці реалізують усі напрямки і функції підприємницької діяльності. Цей метод сприяє формуванню інтересу до різних аспектів професійної та підприємницької діяльності, економічної культури та економічної поведінки, навиків презентації та публічних виступів, організованості, креативності, лідерства, навиків колективної роботи.

Розвитку підприємницької компетентності сприяють й нетрадиційні форми уроків:

1) урок-дослідження сприяє розвитку вмінь нестандартного вирішення ситуації, самостійного пошуку інформації, порівняння, узагальнення, систематизації інформації, змушує учнів не поверхово сприймати готову інформацію, а осмислювати її. Наприклад, на уроці з теми «Галузева структура промисловості України» («Основи галузевої економіки та підприємництва», рівень кваліфікації «кравець 2-3 розряду») учні, використовуючи роздатковий матеріал та ІКТ, досліджують галузеву структуру економіки України, аналізують її, визначають недоліки, порівнюють із галузевою структурою економіки розвинутих країн, оцінюють стан розвитку швейної промисловості в Україні тощо.

2) урок-конференція сприяє зміцненню знань учнів, формує навички самостійного навчання, комунікативні навички, вміння презентувати результати роботи, посилює інтерес до вивчення економіки. Зокрема, на уроці з теми «Підприємництво як форма діяльності в умовах ринкової економіки» («Основи галузевої економіки та підприємництва», рівень кваліфікації «кравець 2-3

розряду») можна провести конференцію «Проблеми розвитку та сучасний стан підприємництва в Україні».

3) урок-тренінг. Тренінгові заняття формують навички командної роботи, відповідальність, лідерство, вміння аналізувати конкретні економічні ситуації і приймати рішення, практичні навички в сфері підприємництва.

Отже, основною метою уроків з економічних дисциплін є не просто передати багаж знань з економіки від вчителя до учня, а сформувати економічне мислення та культуру, підготувати майбутніх підприємців, а для цього в сучасного викладача є достатній арсенал методів та засобів навчання.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Закон України «Про освіту» №2145-VIII від 05.09.2017 р.
2. Прищепа С. Сутність та зміст поняття «підприємницька компетентність» / С. М. Прищепа // Молодий вчений. - 2016. - № 5. - С. 367-370.

*Семенюк Т.С.
м. Луцьк*

ПРОБЛЕМИ ВПРОВАДЖЕННЯ КОМПЕТЕНТІСНОГО ПІДХОДУ В ПРОЦЕС ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНЬОГО ФАХІВЦЯ ТЕХНОЛОГІЙ

Сучасний етап стану і розвитку вищої освіти в Україні характеризується постійними змінами, які торують шляхи інтеграції до європейського і світового освітнього простору. Слід відмітити, що у державній національній програмі «Освіта України XXI століття» [1] зазначено: «Існуюча в Україні система освіти перебуває у стані, що не задовольняє вимог, поставлених перед нею в умовах розбудови української державності, культурного та духовного відродження українського народу. Це виявляється передусім у невідповідності освіти запитам особистості, суспільним потребам та світовим досягненням людства...». Зміна і підвищення вимог роботодавців до випускника вищого навчального закладу і особливо технологічного профілю є найважливішою

причиною необхідності змін і оновлення технологій навчання. Дослідженню проблеми підготовки фахівців завжди приділяється належна увага, зокрема, таким її аспектам, як: розробка теоретичних положень компетентісної освіти розробка й впровадження сучасних педагогічних технологій професійної підготовки фахівців. Останнім часом у роботах вчених-дослідників значна увага приділяється інформаційній компетентності фахівців, зокрема – використанню інформаційних технологій в освіті.

Сьогодні наукова педагогічна громадськість єдина у розумінні того, що забезпечення престижу національної вищої освіти, підвищення конкурентоспроможності випускників неможливе без переміщення центру уваги викладача з предмета, що викладається, на студента, який навчається. Досвід впровадження елементів такого підходу в Україні добре відомий: створення моделі спеціаліста-випускника, оновлення змісту навчальних програм, стандартів і кваліфікаційних характеристик, попередній розподіл студентів (проходження виробничої практики на майбутньому робочому місці), урахування замовлень роботодавців. Перехід до технологій навчання, орієнтиром яких є результат теж не такий вже й новий, адже вітчизняна система освіти завжди була компетентісною, - орієнтованою на сферу професійної діяльності, на відміну від західної моделі, орієнтованої на академічні норми оцінки. Сьогодні стрибкоподібно розвиваються технології, виробництво стає гнучким, вимагає підготовки фахівців іншого ґатунку, здатних виявляти активність у ситуаціях, що стрімко змінюються. У процесі підготовки фахівців технологій, як і фахівців іншого профілю, набирає силу тенденція переоцінки освітніх результатів з понять «знання, уміння, навички», відбувається переорієнтація оцінки результату освіти з понять «підготовленість», «освіченість», «загальна культура», «вихованість» на поняття «компетенція», «компетентність випускника» і таким чином формується і впроваджується компетентісний підхід. Практична спрямованість даного методологічного підходу була визначена у матеріалах Симпозіуму Ради Європи, де підкреслюється, що для отримання вагомих сучасних результатів освіти

сьогодні важливим є не тільки ЩО, але і ЯК робити. Поняття компетентності належить до сфери складних умінь і якостей особистості. Компетентісний підхід передбачає вміння на основі знань вирішувати проблеми, які виникають у різних життєвих ситуаціях. Міжнародна спільнота вважає компетентісний підхід дієвим інструментом поліпшення якості освіти. Так, у доповіді Міжнародної комісії ЮНЕСКО (1996 р.) було сформульовано чотири принципи, на яких має базуватись освіта: навчитися жити разом, навчитися набувати знання, навчитися працювати, навчитися жити. Ці принципи, по суті, є глобальними компетентностями. Як показує досвід багатьох зарубіжних країн, що займались визначенням, відбором та впровадженням ключових компетенцій, останнім часом відбулась орієнтація програм та педагогічних технологій на компетентісний підхід. Європейські країни сьогодні розпочали ґрунтовну дискусію навколо того, як озброїти людину необхідними вміннями та знаннями для забезпечення її гармонійної взаємодії з технологічним суспільством, що швидко розвивається. Саме тому важливим є усвідомлення поняття компетентності в суспільстві, що базується на знаннях. Важливо розуміти яких саме компетенцій необхідно навчати і як, що має бути результатом навчання. За результатами міжнародних досліджень, поглиблюючи та розвиваючи поняття «компетентність», Рада Європи пропонує власний перелік ключових компетентностей, якими мають володіти молоді європейці:

- політичні та соціальні компетентності;
- компетентності, пов'язані з життям у багатокультурному суспільстві;
- компетентності, що стосуються володіння усним та письмовим спілкуванням;
- компетентності, пов'язані з розвитком інформаційного суспільства;
- здатність вчитися протягом життя.

Пізніше вони були об'єднані в три основні напрями:

- соціальні, пов'язані з соціальною діяльністю особистості, життям суспільства;
- мотиваційні, пов'язані з інтересами, індивідуальним вибором особистості;
- функціональні, пов'язані зі сферою знань, умінням оперувати науковими знаннями та фактичним матеріалом.

Протягом останніх років в Україні здійснено ряд досить важливих змін, проведено масштабні заходи щодо створення нової нормативно-правової бази вищої освіти. Перехід до динамічної двоступеневої системи підготовки фахівців дає можливість особі отримати кваліфікаційний рівень вищої освіти по бажаному напрямку, відповідно до своїх здібностей і можливостей, що тим самим дозволить забезпечити конкурентноздатність на ринку праці. Важливою особливістю підготовки конкурентноздатного фахівця технологій, в умовах інформаційно перенавантаженого суспільства, є формування його професійної компетенції. На нашу думку, досить лаконічним є визначення автором публікації [2] таких основних професійних компетенцій: · компетенції вирішення проблем; · інформаційні компетенції; · комунікативні компетенції.

Професійні компетенції – це співорганізація знань, умінь і навичок, які дозволять молодим спеціалістам ставити і досягати відповідної мети, стануть запорукою успішності в сучасному мінливому суспільстві. Слід звернути увагу на те, що одержання випускником диплому молодшого спеціаліста ще не є кінцевим результатом формування професійної компетенції, адже професійна компетенція не з'являється сама по собі, вона формується у процесі творчої пізнавальної і професійної діяльності. Створити умови для такої діяльності, для самореалізації особистості, для розвитку необхідних особистісно- професійних якостей – досить складна, але дуже важлива задача, яку необхідно терміново вирішувати вищим навчальним закладам. У процесі впровадження компетентнісного підходу вкрай важливим є зміщення акцентів з процесу навчання на результат, який вимагає зміни ролі викладача. Увійти в ХХІ століття освіченою людиною можна, тільки добре володіючи інформаційними технологіями. Професійна діяльність усе більшою мірою залежить від інформованості й здатності ефективно використовувати інформацію. Впровадження й широке застосування у всіх сферах комп'ютерних й інформаційних технологій – характерна риса сучасного етапу розвитку суспільства. У сукупності це означає народження нової галузі - інформаційної індустрії, пов'язаної з виробництвом технічних засобів, методів, технологій.

Отже, шляхи подолання проблем, що виникають у процесі впровадження компетентнісного підходу, передусім визначаються такими складовими: · якістю викладацького складу, його готовністю змінювати і перебудовувати свою роботу у відповідності до нових економічних умов, що потребує безперервного навчання викладачів, постійного підвищення кваліфікації; · застосуванням сучасних форм, методів, засобів навчання, якістю педагогічних технологій, їх адекватністю майбутній професійній діяльності випускника вузу; · готовністю студентів до отримання теоретичних і професійних знань найвищого ґатунку, що пов'язане з удосконаленням системи конкурсного відбору талановитої молоді до вузів; · вирішенням організаційних, фінансових заходів, спрямованих на підвищення якості навчального процесу; · використанням минулого досвіду і потенціалу національної освіти, що дозволить зберегти її найкращі традиції. Успішне подолання проблем і реалізація компетентнісного підходу у навчальному процесі буде сприяти досягненню основної мети – підготовці висококваліфікованих техніків-технологів, готових до постійного професійного зростання, здатних до ефективної роботи зі спеціальності на рівні світових стандартів, конкурентноздатних на ринку праці.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Освіта України. Нормативно-правові документи. До II Всеукраїнського з'їзду працівників освіти. - К.: Міленіум. 2001. - 470 с. 2.
2. Дудник О.В. Формирование коммуникативной компетенции в свете новых требований к образовательному процессу – [Електронний ресурс] – 2007, - Режим доступу: [http : / budud. narod. ru / psu 2. html](http://budud.narod.ru/psu2.html).
3. Луговий В. Системна модернізація педагогічної і науково-педагогічної освіти – необхідна умова забезпечення освітньої якості.// Вища освіта України. – 2009. - №1.

4. Гостева И.Н. Формирование информационной компетентности выпускника вуза в рамках непрерывного дополнительного образования // [Електронний ресурс]. – 2008.– URL [http:// ito.ru /](http://ito.ru/) 2008.

5. Степко М. Компетентісний підхід: його сутність. Що є прийнятним, а що проблемним для вищої освіти України? // Вища освіта України. – 2009. - №1.

*Ковальська Н.М.
Ковальський В.І.
м. Херсон*

ДО ПРОБЛЕМИ ПІДГОТОВКИ МЕНЕДЖЕРІВ ОСВІТНЬОЇ ГАЛУЗІ

В сучасних умовах менеджер виступає в декількох ролях: як управлінець, який здійснює керівництво великою кількістю людей; дипломат, що реалізує свої комунікативні навички для проведення переговорів на різних рівнях та вирішення внутрішніх і зовнішніх конфліктів; лідер, здатний вести за собою підлеглих за для досягнення цілей організації, використовуючи свій авторитет та професіоналізм; новатор, відкритий до втілення нових ідей та новацій; вихователь, який здатний створити колектив та спрямовувати його у необхідному напрямку; людина, яка має високий рівень фахових знань, вмінь та професіоналізму.

Ознайомлення з відповідними науковими джерелами дає змогу побачити, що в діяльності менеджера завжди цінувались фундаментальність і широта знань, уміння використовувати інструментарій логічного аналізу, які були запорукою успіху в ухваленні рішень. Зазначимо, що на думку Н. Коломінського, специфічність праці менеджера зумовлена психологічними властивостями, необхідними людині для ефективного забезпечення процесу управління взагалі, а також психологічними і соціально-психологічними особливостями людей та колективів. Згідно з розробленою ним психограмою професія менеджера освітньої сфери потребує відповідності таким вимогам, як діагностична (уміння підготувати й ухвалити управлінське рішення з

подальшим оцінюванням виконання); прогностична (планування й розроблення стратегічних напрямків діяльності колективу); проектувальна (оформлення управлінського рішення з чітким визначенням змісту роботи, термінів виконання, відповідальних осіб); організаторська (уміння пояснювати, готувати та ухвалювати управлінське рішення, здійснювати добір кадрів); комунікативна (створення сприятливого соціально-психологічного клімату в колективі й навколишньому середовищі); мотиваційна (формування індивідуального стилю в роботі менеджера та стимулювання діяльності людей через позитивне спонукання); емоційно-вольова (відповідне цілепокладання, формування впевненості в досягненні мети, в успішному вирішенні поставлених завдань); оцінювальна (самоорганізація діяльності, розроблення шляхів самовдосконалення та нових цілей, завдань); мовна (уміння змістовно, зрозуміло і виразно володіти мовою ділових паперів, усним мовленням); моральна (змістовна та емоційно-мотивувальна спрямованість забезпечення етичних критеріїв, виховного впливу на навколишніх); фізіологічна (стан здоров'я як основи життєдіяльності та працездатності особистості); гностична (компетентність у питаннях управління освітою та інших проблемах, ефективне виконання всіх функцій управління в освіті) [3].

Віддаючи належне поглядам науковців, слід зазначити, що запорукою якісної професійної підготовки фахівця-управлінця є оптимально організований навчальний процес у вищій школі, який передбачає тенденцію руху від пізнання до самопізнання і творчості. Оскільки менеджмент має створювати для відповідної організації конкурентні переваги, то він принципово не може спиратися лише на застигли теоретичні істини. Тому в менеджменті логіка науки не домінує, а є органічною компонентою нарівні з конкретними професійним знанням та інноваційною управлінською діяльністю.

«Професійна компетентність фахівця освітньої сфери в психолого-педагогічній та певній предметній галузі наукових знань доречно розглядати як здатність творчого застосування цих знань в навчальній та науково-дослідній роботі із тими, хто навчається» [4]. Саме тому під час підготовки менеджерів,

зокрема цієї галузі, поряд із традиційними методами навчання (лекції, семінари), значна роль має відводитися активним методам навчання, які активізують самостійність думок студентів, залучають їх до роботи з великим обсягом інформації, формують систему ставлень, створюють атмосферу порозуміння та співпереживання, роблять студентів справжніми суб'єктами навчання [5]. Здобуття навичок миттєвого, нестандартного колегіального вирішення негайних проблем вимагає застосування інтерактивних форм, які сприяють навчанню студентів через взаємодію та дають можливість активно використовувати завдання, які відображають реальні виробничі ситуації.

На думку В. Жигір, засадою інноваційних підходів до навчання, зокрема майбутніх менеджерів освіти, «є моделювання, імітація майбутньої професійної реальності, спроба оволодіти не лише відтворенням знань (що характерно для традиційних підходів у навчанні), а на основі реальної, нехай ігрової, експериментальної дії за допомогою ділових ігор; створення проблемних ситуацій практичного спрямування; створення ситуацій ризику та конфліктів для формування навичок із їх розв'язання» [1]. На думку науковця, у цьому аспекті значного поширення набуває й новий стиль освітнього менеджменту – так званий «коучинг» (англ. *coaching* – «наставляти, тренувати, надихати»), методологія якого виходить з того, що людина від природи безмежно талановита та має значний потенціал, який не реалізується нею повною мірою. Слід визнати, що для виховання конкурентоспроможних фахівців – майбутніх управлінців різного рівня – коучинг має значні можливості щодо формування та підсилення мотивації до професійного й духовного зростання, самоусвідомлення й самоорганізації [2].

Отже, складність освітнього процесу підготовки менеджера освітньої галузі зумовлена тим, що цей процес передбачає критичне переосмислення застарілих ментальних моделей, стереотипних поведінкових реакцій і рішень (зокрема тих, які виникли в період СРСР) та застосування інноваційних активних методів навчання. У такому разі менеджер отримає стійкі навички рефлексії, набуде вміння виявляти і коригувати неадекватні ментальні моделі

на основі співвіднесення реального й планованого перебігу подій із залученням нових даних з практичного досвіду.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Жигір В. І. Особливості професійної підготовки менеджерів освіти в умовах магістратури [Електронний ресурс] / Жигір В. І. – Режим доступу : <http://ea.donntu.org:8080/bitstream/123456789/19231/1/zhigir.pdf>
2. Ковальчук Г. О. Активізація навчання в економічній освіті / Г. О. Ковальчук. – К. : КНЕУ, 2003. – 234 с.
3. Коломінський Н. Л. Психологія педагогічного менеджменту : навч. посібник / Коломінський Н. Л. – К.: МАУП, 1996. – 176 с.
4. Корольова І.І. Особливості професійної підготовки майбутніх менеджерів освітньої галузі / І.І. Корольова // Збірник наукових праць. Педагогічні науки. Випуск LXVIII. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2015. – С.164 – 169.
5. Чернова К.М. Інноваційні технології у фаховій підготовці майбутніх менеджерів у ВНЗ [Електронний ресурс] / Чернова К. М. – Режим доступу : http://www.confcontact.com/20110225/pe2_chernova.php

СЕКЦІЯ 2

РЕАЛІЇ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПОБУТОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ В УКРАЇНІ

*Рожук Я.В.
м. Херсон*

ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ПОБУТОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ НА ПРИКЛАДІ КЛІНІНГОВИХ ФІРМ

Незважаючи на те, що економічна криза торкнулася кожної родини, побутові послуги користуються все такою ж популярністю. Дуже мало людей полюбляють витратити свій вільний час на прибирання. Тому, газети переповнені оголошеннями, в яких пропонуються послуги з прибирання житлових приміщень. Фірми, а також приватні особи можуть взяти на себе брудну роботу і навести лад в оселі. У великих містах такі послуги пропонують, в основному, клінінгові компанії та агентства.

Найбільш професійне прибирання здійснюється працівниками клінінгових компаній. Як правило, вони займаються прибиранням офісів, готелів або виробничих приміщень. Невеликі житлові квартири рідко є об'єктом їх роботи. Для того, щоб в після кризовий період число клієнтів не зменшувалася, клінінгові компанії встановлюють певну таксу. Наприклад, за 1 прибраний квадратний метр клієнту пропонується заплатити 30 гривень.

При цьому, компанія повністю несе відповідальність за цілісність і збереження всіх речей, а також за правильність догляду за всіма поверхнями квартири. Якщо майно буде зіпсоване, власник може сміливо вимагати від фірми компенсації. Такі ситуації відбуваються на клінінгових фірмах дуже рідко, тому що компанії самі займаються навчанням персоналу. Підготовка повинна бути серйозною. Адже від професіоналізму працівників безпосередньо залежить репутація клінінгової компанії. Великі корпорації, великі фірми звертаються тільки до професійних прибиральникам.

Клінінговий бізнес дуже розвинений у великих містах. Наприклад, прибутковість київського бізнесу можна оцінити в 15 - 20 відсотків. Рентабельність інших контрактів клінінгових компаній може скласти 40 відсотків. Незважаючи на ситуацію в країні, що склалася після кризи 2000-х років, можна зробити висновок, що клінінговий бізнес приносить дуже непогані доходи. Сьогодні в Україні працює близько 10-15 клінінгових компаній, що надають якісні, відповідні європейським стандартам послуги, а інші гравці – це приватні компанії-«одноденки» (штат з 3-7 співробітників), які, раптом вирішивши, що клінінг – це вигідно й прибутково, не провівши досліджень ринку, навчання й стажувань, відкривають свої підрозділи. Але, слід зазначити, що подібні компанії існують недовго, хоча іноді за короткий строк свого існування встигають зіпсувати репутацію ринку. У деякі з таких компаній практично неможливо додзвонитися, хоча згідно із оголошеннями вони існують. Так як, клінінг є одним з найпоширеніших аутсорсингових напрямків. І якщо в 1990-х роках переважало виконання разових замовлень (оскільки переконати вітчизняні організації про користь професійного щоденного прибирання було практично неможливо), то на даний момент щоденного обслуговування (довгострокових контрактів) обсяг клінінгових послуг зріс у кілька разів, що пов'язане з появою масштабних комерційних проєктів, що вимагають сучасного догляду й технологій.

Майже за п'ятнадцятилітнє існування в Україні ринок клінінгових послуг динамічно розвивався. За останні кілька років можна відзначити наступні тенденції його розвитку, не зважаючи на кризові явища:

- сформувався новий тип клінінгових компаній, що надають якісні послуги по професійному прибиранню й здатних обслуговувати великих корпоративних замовників;

- була створено велика кількість нових робочих місць;
- змінився тип замовника, що віддає на аутсорсинг клінінгові послуги й заключає довгострокові контракти із щоденного обслуговування;

- поступово почала впроваджуватися міжнародний досвід у формуванні корпоративного стандарту клінінга;

- з'явилося нове професійне високотехнологічне встаткування і якісні хімічні засоби.

Зараз в Україні є ряд професійних клінінгових компаній, які можна розділити як мінімум на дві групи. Є більші клінінгові організації, що вже зайняли певну нішу ринку й здатні задовольнити вимоги великих замовників, а також дрібні фірми, цільовою аудиторією яких є квартири й невеликі офіси. За даними компанії «Ден», «п'ятнадцятилітній досвід ринку клінінгових послуг показує, що за два-три роки близько 70% його гравців переминаються новими». Тому, говорити про те, що на клінінговому ринку України працює багато професійних компаній, як мінімум, рано. Серед лідерів ринку, здатних обслуговувати великих корпоративних замовників, можна назвати компанії Air Clean, GRIFFIN Group, Shaden Group, «Актуал Сервіс», «ДЕН», «Евросіті», «Інтер Сервіс Люкс», «Клін-Стар», «КлінТех», «ЛАТКРОК», «Майстер клін», «Ух-Клінінг», «Чисте світло» і т.д [1]. Багато з цих компаній з'явилися на рубежі 2000-х років і послідовно йшли до досягнення свого результату, витрачаючи великі кошти та засоби на навчання фахівців, закупівлю техніки й хімічних засобів, тому такі компанії на даний момент є великими гравцями ринку клінінгових послуг в Україні. Це відбувається, у першу чергу, за рахунок їхнього багаторічного досвіду, наявності фахівців і парку техніки, нових методів навчання персоналу, а також досвіду у використанні різноманітних хімічних засобів, і т.д.

Після кризи попит на послуги домробітниць не зменшився. В основному, він зростає перед святами і напередодні літа. Перед новорічними святами послуги прибиральниць користуються попитом на 70 відсотків більше, ніж у звичайні дні [2]. Послуги домробітниць користуються особливою популярністю серед зірок шоу - бізнесу. Найчастіше клієнти не чекають від хатньої робітниці спеціальних навичок. Зазвичай, замовник сам надає ряд

вимог. Тому, професіоналізм прибиральницям необхідний. Тим не менш, професія «прибиральниця» має загальну непрестижність.

Незважаючи на це, кількість охочих заробляти гроші прибиранням, не зменшується. Претендентів на місце офісної прибиральниці завжди набагато більше, ніж на більш престижну вакансію. Варто відзначити, що побутові послуги залишилися такими ж популярними. Тарифи на побутові послуги в ринковій економіці формуються вільно. Їх встановлюють підприємці, які надають послуги. Статистика показує, що користуються найбільшим попитом побутові послуги - це: ремонт техніки, хімчистка килимів, чистка фасадів, перевезення меблів і послуги вантажників, ательє з ремонту одягу та взуття, фотоательє, послуги клінінгових фірм [3].

ЛІТЕРАТУРА:

- 1.<http://www.financial-lawyer.ru>
- 2.<http://shaden.ua/uk/press>
- 3.<https://lifeinua.com/katalog/search>

СЕКЦІЯ 3

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Савченко О.Г.
Чепок В.І.
Чепок Р.В.
м. Херсон

УДК 378.147:317

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ПРОЦЕСУ ВИКЛАДАННЯ ІНЖЕНЕРНОЇ ТА КОМП'ЮТЕРНОЇ ГРАФІКИ У МАЙБУТНІХ ВИКЛАДАЧІВ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ

У статті наведені науково-методичні рекомендації щодо втілення в навчально-виховний процес вищої школи інженерної, комп'ютерної графіки при підготовці майбутніх викладачів професійно-технічних навчальних закладів та вчителів технологій. Проведене дослідження засвідчило, що така інновація дозволяє швидше і глибше визначити інтелектуальний потенціал, розвинути просторове мислення, технічну творчість та графічну грамотність.

Ключові слова: Нарисна геометрія, метод проекцій, теорія перспективних зображень, просторові форми, геометричні задачі, проекції, аксіоми, епюри, комп'ютерні моделі, простір, площа.

Основними завданнями галузі «Професійна освіта» передбачено формування конструкторсько-технологічної компетентної особистості та забезпечення її підготовки до педагогічної діяльності в умовах сучасного ПТНЗ. Саме через це вища школа повинна розглядати графічну підготовку як одну з передумов для наступної професійної діяльності, яка пов'язана з графічними знаннями, вміннями та навичками і є цілісним процесом формування графічної культури студента. Одним з пріоритетних напрямів

вдосконалення професійно-графічної грамотності майбутніх викладачів ПТНЗ, на сьогодні, є впровадження в навчальний процес сучасних графічних комп'ютерних програм та розробка геометричних завдань, а також вдосконалення процесу викладання.

Звісно, що здатність людини оволодіти графічною грамотою, тобто вільно оперувати нею – є одним з показників її розумового розвитку. Тому графічна підготовка направлена на розв'язування просторових задач графічними методами, що, в свою чергу, пов'язано з політехнічною підготовкою та розвитком просторового мислення. Вагомий вклад у вирішення різноманітних задач графічної підготовки внесли відомі вчені: Ю. Бабанський, А. Ботвінніков, Є. Виноградов, В. Ванін, І. Вишнепольський, В. Гордон, П. Дмитренко, І. Ройтман, В. Сидоренко, Д. Тхоржевський, та ін.[4-13, 14, 17, 19-21, 22, 26, 27, 28,] Однак, час сьогодні висуває нові проблеми, які потребують негайного вирішення. Однією з таких проблем є підготовка фахівця не лише з набутими певними знаннями, вміннями та здатного вирішувати графічні задачі, а і здатного узгоджувати кожне питання цих задач з вірними конструкторсько-технологічними рішеннями за допомогою САПР-технологій.

Аналіз останніх наукових досліджень і публікацій показав, що над різними проблемами професійно-графічної підготовки майбутніх викладачів ПТНЗ в Україні працювали А. Верхола, О. Джеджула, М. Козяр, Г. Райковська, В. Чепок, Н. Щетина та ряд інших дослідників. [15, 16].

На основі зазначеного, можна звернути увагу на наступне:

змістовна сторона професійно-педагогічної підготовки майбутніх викладачів ПТНЗ отримала достатньо повне та всебічне висвітлення у вітчизняній літературі, однак на практиці проблема реалізації сучасних підходів у навчанні графіці розроблена та використовується не в повному обсязі; стан навчання інженерній графіці в професійній та вищій школі показує, що через нестачу навчального часу питанням складного геометричного характеру відводиться недостатньо уваги та викладання ведеться у відриві від конструкторсько-технологічного змісту.

Метою статті є обґрунтування та дидактичні умови реалізації впровадження в навчальний процес графічної підготовки майбутніх учителів ПТНЗ розроблених прикладів рішення задач засобами САПР – технологій.

Вивчаючи історію графічної підготовки робітничих кадрів на заводах та мануфактурах, школах можливо простежити динаміку зміни підходів до навчання кресленню. Встановлено, що питанню викладання креслення в різних освітнянських закладах, в різні часи науковцями та викладачами-практиками приділялось достатньо уваги щодо поновлення його змісту та покращення методики викладання креслення. Але від початку «юридичного» становлення креслення до сьогодення цілеспрямованого наукового дослідження, присвяченого з'ясуванню змісту, структури та розробці методики конструкторсько-технологічного підходу в навчанні кресленню при підготовці фахівців з графіки, в тому числі, викладачів ПТНЗ нами не встановлено.

Із історичного огляду зрозуміло, що з часом креслення як наука перестала відігравати другорядну роль, зайняла окрему самостійну ланку серед інших наук, маючи свою створену видатними науковцями методологію та методи досліджень. Під час історичного огляду нами виявлений образотворчий підхід при підготовці технічних кадрів, який передував геометричному підходу. В свою чергу, геометричний підхід є базою до конструкторсько-технологічного підходу у навчанні кресленню. Хронологічна залежність і послідовність названих підходів, їх основний зміст та методика дослідження відбиті в історичному аналізі наукової літератури провідних вчених А. Алексюк, В. Альбицький, І. Глівінський, А. Меґеде, Є. Мерзон, М. Нетикса, Н. Рідлер, В. Тютрюмов [1, 2, 3, 23, 24, 25, 29].

Креслення-рисунок, креслення-схеми одинадцятого – дванадцятого століть створили підґрунтя для образотворчого підходу. Основними задачами якого у навчанні кресленню, поряд з опануванням законів проєкційного креслення і частковим поновленням технологічних вимог, були фарбування і тушування креслення. Основними задачами креслення геометричного підходу є навчання побудови креслення реальних предметів за допомогою аналізу

геометричної форми предмета, навчання читанню креслень та розвинення просторової уяви в учнів. Геометричні основи креслення повинні не відступати на другий план, а набуватися як першочергова основа для подальшого оволодіння суто технічними знаннями. Основними задачами конструкторсько-технологічного підходу є опанування законів побудови всіх видів креслення з одночасовим формуванням у студентів (учнів) здатності оперувати графічними засобами будь-якого рівня абстрагування; вміння розумового перекодування умовних зображень в наочні моделі; високого рівня аналізу і синтезу конструкторських і технологічних властивостей предметів (об'єктів); сприймання, зберігання і передавання інформації загальноприйнятою в науці і техніці міжнародною графічною мовою.

Та все ж в основі таких підходів були закладені традиційні методи навчання графічним дисциплінам. Традиційними формами навчання нарисної геометрії, як виявлено, були і залишаються лекції, лабораторно-практичні заняття, консультації та домашня самостійна робота. Лекційні заняття викладаються за допомогою лінійки, циркуля, транспортира та інтерактивної дошки і ТЗН (технічних засобів навчання). Навіть при високому рівні володіння предметом у педагога неминуче знижується рівень викладання за рахунок витрат часу на дотримання вимог ЄСКД (єдина система конструкторської документації), таких як дотримання проведень типу ліній чи форм стрілок, шрифту і таке ін. Тому на допомогу у викладанні інженерної графіки в сьогоденні велика увага приділяється ТЗН, а саме використанню комп'ютерів, проекторів, екранної технології зображень та відповідних електронних програм до них.

Поява програмного забезпечення, яке дозволило перетворювати аналітичну інформацію в графічну, витребувало від фахівців знань та вмінь скласти алгоритм володіння мовою креслення та мовою аналізу. Використання на заняттях з інженерної графіки відповідних програм в якості «електронного графічного кульмана» дозволило не тільки підвищити точність геометричних побудов і дотримання ЄСКД, а й сприяло формуванню у студентів знань, вмінь

та навичок щодо користування комп'ютером при виконанні розрахунково-графічних робіт у розробці курсового проекту з «деталей машин», також підвищило об'єм виконаної графічної роботи. Таким чином чітко проглядається наступний підхід до навчання графіці, який можливо назвати «інженерно-комп'ютерний».

На жаль, впровадження у навчальний процес інженерної і комп'ютерної графіки електронних програм, як інструменту який автоматично дозволяє отримати вірний алгоритм вирішення позиційних задач, з'являються і негативні сторони такого процесу. Це негативно позначається на розумінні сутності процесу проектування та уявлення предметів в евклідовому просторі. Але, без сумніву, підвищення авторитету інженерної і комп'ютерної графіки без насичення її змісту сучасними інженерно-комп'ютерними програмами, та розгляду її як концентрованої математичної дисципліни.

Підсумовуючи вищенаведене, можна прийти до наступних висновків:

- До нині у викладанні нарисної геометрії та кресленні застосовувалися три підходи – образотворчий, геометричний, конструкторсько-технологічний, сьогодення вимагає від викладачів застосовувати інженерно-комп'ютерний підхід до викладання дисципліни інженерна та комп'ютерна графіка;

- Впровадження в навчальний процес «електронного графічного кульмана» надає можливості насичувати практичні заняття більшою кількістю задач за рахунок вивільнення часу на додержання деяких вимог ЄСКД, тому що вони виконуються автоматично;

- Впровадження комп'ютерної графіки та технологій САПР дозволяє підвищити ефективність викладання графічних та суміжних з нею дисциплін.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Алексюк А.М. Педагогіка вищої освіти України. Історія. Теорія / Алексюк А.М. – К.: Либідь, 1998. – 560 с. – (Підручник).

2. Альбицкий В.И. Болтовое скрепление, расчет его и вычерчивание / Альбицкий В.И. – Полтава.: Типо-Лит. Губернского Правления, 1901. – 118 с. – (Изд. 4-е.).
3. Гливинский И. Начала линейного черчения / Гливинский И. – СПб., 1876. – 152 с.
4. Бабанский Ю.К. Педагогика / Под ред. д-ра. чл. кор. АПН СССР Ю.К. Бабанского. – М.: Просвещение, 1983. – 180 с.
5. Ботвинников А.Д. Графическая деятельность: Автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра пед.наук: спец. 13.00.01 “Теорія і методика навчання” – М., 1968. – 47 с.
6. Ботвинников А.Д. Черчение в средней школе / Ботвинников А.Д., Виноградов В.Н., Вышнепольский И.С.; Под ред. А.Д. Ботвинникова. – М.: Просвещение, 1984. – 2-е изд. перераб., 127 с. – (Пособие для учителей).
7. Ботвинников А.Д. Использование технического рисунка и чертежа на уроках труда как одно из средств повышения культуры труда и развития графической грамотности учащихся / Ботвинников А.Д. – М.: Акад. наук РСФСР, 1957. – 28 с.
8. Ботвинников А.Д. Исследование эффективности формирования графических знаний и умений у учащихся 7–9 классов / Ботвинников А.Д. – М.: НИИ содержания методов обучения АПН СССР, 1976. – 44 с. – (Сборник научных трудов).
9. Ботвинников А.Д. Об актуальных вопросах методики обучению черчению / Ботвинников А.Д. – М.: Просвещение, 1977. – 191 с. – (Пособие для учителей).
10. Ботвинников А.Д. Сборник задач по черчению / Ботвинников А.Д. – М.: Просвещение, 1973. – 222 с.
11. Ботвинников А.Д. Черчение в средней школе / А.Д. Ботвинников, И.С. Вышнепольский. – М.: Просвещение, 1989. – 108 с. – (Пособие для учителя).

12. Ботвинников А.Д. Научные основы формирования графических знаний умений и навыков школьников / А.Д. Ботвинников, Б.Ф. Ломов. – М.: Педагогика, 1979. – 255 с.
13. Ботвинников О.Д. Креслення / Ботвинников О.Д., Виноградов В.Н., Вишнєпольський І.С. – К.: Радянська школа, 1990. – 2-ге видання, 221 с. – (Підручник для 8-9 класів середньої загальноосвітньої школи).
14. Ванін В.В. Оформлення конструкторської документації / Ванін В.В. – К.: Каравела, 2003. – 160 с. – (Навч. посібник для студ. вищ. закл. освіти).
15. Верхола А.П. Графическая подготовка учащихся в школе / Верхола А.П. – К.: Радянська школа, 1985. – 126 с.
16. Верхола А.П. Читання креслень у школі / Верхола А.П. – К.: Рад. школа, 1987. – 118 с. – (Навчально-методичний посібник).
17. Вышнепольский И.С. Методика преподавания черчения / И.С. Вышнепольский, Л.И. Тржецяк. – М.: Профтехиздат, 1962. – 231 с.
18. Гливинский И. Начала линейного черчения / Гливинский И. – СПб., 1876. – 152 с.
19. Гордон В.О. Стандарты чертежей для всех видов машиностроения / Гордон В.О. – М., 1930. – 75 с.
20. Гордон В.О. Стандарты чертежей для всех видов машиностроения / Гордон В.О. – М., 1932. – 114с.
21. ГОСТ 2.301-2.320 – 68. Единая система конструкторской документации, общие правила выполнения чертежей. – М.: Изд-во стандартов, 1984. – 210 с.
22. Дмитренко П.В. Дидактические условия формирования графических знаний и умений у учащихся IV – VII классов общеобразовательной школы: (на материалах трудового обучения и черчения): дис. канд. пед. наук: 13.00.01 / Дмитренко Петр Васильевич. – К., 1986. – 210 с.
23. Мегеде А.Ц. Техническое черчение / Мегеде А.Ц. – СПб.: Г.Ф. Стенге, 1900. – 95, [2] с.

24. Мерзон Э.Д. Задачник по машиностроительному черчению / Э.Д. Мерзон, И.Э. Мерзон – М.: Высшая школа. 1980. – 294, [5] с. – (Учебное пособие для студентов вузов)
25. Нетыкса М.А. Техника черчения / Нетыкса М.А. – М., 1899. – 392, [2] с.
26. Ройтман И.А. Методика преподавания черчения / Ройтман И.А. – М.: Владос, 2000. – 239 с.
27. Сидоренко В.К. Конструкторско-технологический подход в преподавании черчения / В.К. Сидоренко // Среднее специальное образование. – 1983. - №5. – С. 29 – 32.
28. Тхоржевський Д.О. Методика трудового та професійного навчання. 4-е видання, перероблене і доповнене / Тхоржевський Д.О. – К.: НПУ ім. П.М. Драгоманова, 2001. – 168 с.
29. Тютрюмов В. Графічна грамота / Тютрюмов В. – Харків.: Державне видавництво України, 1925. – 76 с.

*Денецук Т.В.
Федін Ю.М.
м. Херсон*

ОСОБЛИВОСТІ ЗМАГАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РОЗІГРУЮЧИХ ГРАВЦІВ В БАСКЕТБОЛІ

Баскетбол характеризується мобілізацією всіх сторін підготовленості спортсмена в умовах змагальної діяльності. Проте однією з основних сторін, без якої не можливо досягнення високих спортивних результатів, залишається техніко-тактична підготовленість. Саме від вміння вдало виконати рухову дію та поєднати техніку формуються остаточний результат виступу команди на ігровому майданчику. Проте в сучасному баскетболі всі гравці виконують різні ігрові функції, які передбачені діями команди взагалі. Все це обумовлює різницю між характером техніко-тактичних дій баскетболістів.

На думку Ю.М. Портнова, Д. Вудена, О.Я. Гомельського важливе значення в комплектуванні баскетбольної команди має розігруючий гравець [1, 3, 5]. Функції розігруючого гравця не зовсім обґрунтовані, оскільки його роль не обмежується лише організацією гри в атаці або захисті. Безсумнівно одне: він - один з головних гравців у команді. Від прийнятих ним рішень залежить і успіх гри, і те, яке враження залишає гра всієї команди.

На майданчику саме він втілює в життя тактичний план тренера. Будучи лідером, він повинен користуватись авторитетом у решти гравців, володіти досконалою технікою, координацією, володіти дриблінгом на високій швидкості, вміти швидко і точно робити приховані передачі м'яча. Все це вимагає високої працездатності, швидкості, витривалості. Як розігруючий гравець він повинен швидко реагувати і приймати правильне рішення, вести за собою команду і в той же час не дозволяти супротивнику використовувати швидкий прорив [2].

Безперечним є той факт, що однією з найкращих баскетбольних ліг у світі є Національна баскетбольна асоціація. Розігруючі гравці цієї ліги характеризуються високими статистичними показниками як у захисті так і в нападі. Безперечно, що для підвищення рівня підготовленості будь-якої команди, необхідно мати модельні показники змагальної діяльності провідних баскетболістів. Саме тому дослідження даної теми є актуальним.

Мета дослідження полягає в визначенні особливості техніко-тактичних дій розігруючих гравців команд NBA.

Контингент нашого дослідження складали 5 розігруючих гравців провідних команд NBA, а саме: Дуейн Уейд гравець команди «Майамі Хіт», Стефен Каррі гравець «Голден Стейт Ворріорз», Рассел Вестбрук гравець «Оклахома-Сіті Тандер», Деррік Роуз гравець «Чікаго Буллз» та Джон Уолл, гравець «Вашингтон Візардс».

Для вирішення поставлених завдань нами використовувалась методика визначення техніко-тактичних дій розігруючих гравців, яка включає в себе такі елементи:

1. Очки - показник в баскетболі, що використовуються для визначення переможця у грі. За штрафний кидок команді нараховується одне очко, за влучання з-за дуги - 3 очки, всі інші кидки оцінюються в 2 очки.

2. Передача м'яча - один з найважливіших і найбільш технічно складних елементів баскетболу, головний елемент в грі розігруючого захисника. Вміння правильно і точно передати м'яч - основа чіткої, цілеспрямованої взаємодії баскетболістів в грі.

3. Ведення м'яча - один з основних технічних елементів баскетболу, другий після передачі, спосіб переміщення м'яча по майданчику. Правильне, технічно грамотне ведення м'яча - фундамент для стабільного контролю за ним, основа індивідуального обігравання суперника [4].

4. Підбирання - найважливіший елемент при грі в баскетбол, спортивна "крадіжка" м'яча, при якому гравець оволодіває м'ячем після невдалої спроби двох - або триочкового кидка або останнього штрафного кидка.

5. Перехоплення - у баскетболі дії гравця оборони щодо заволодіння м'ячем. Перехоплення м'яча виконується при передачі гравців атаки.

6. Блок-шот або блокування м'яча - баскетбольний термін, що означає ситуацію, коли гравець захисту блокує за правилами кидок суперника. Основними блокуючими гравцями є гравці передньої лінії - центрові і важкі форварди.

7. Персональний фол - покарання у баскетболі. Зауваження гравцеві, що фіксується у протоколі, за помилку при контакті з суперником. Залежно від характеру помилки різна міра покарання - від вкидання м'яча постраждалої командою з-за бокової лінії до 3 штрафних кидків.

8. Втрата м'яча в баскетболі зазвичай відбувається, коли гравець або команда, що володіє м'ячем, втрачають над ним контроль, і м'яч переходить до команди, яка стояла в захисті [6].

В ході проведеного експерименту нами були досліджені техніко-тактичні дії баскетболістів як в захисті так і в нападі. Проте існують певні розходження між показниками баскетболістів, які виступають в різних

командах. Тому в ході подальшого дослідження ми порівняли показники основних техніко-тактичних дій між баскетболістами з різних команд NBA.

Аналізуючи та порівнюючи показники техніко-тактичних дій розігруючих гравців різних команд високого класу, ми дійшли наступних висновків, що лідером з загальної кількості кидків (83 рази), та влучних кидків (39 разів) став Деррік Роуз, з 3-очкових кидків (31 раз) і влучань (10 разів) Стефен Каррі та з штрафних кидків (26 разів) та влучань (19 разів) Рассел Вестбрук. За відсотками влучань з штрафної лінії став першим з відсотком (100%) Стефен Каррі, найкращі 3-очкові влучання (33%) виконує Дуейн Уейд, а всього влучань поділили між собою з відсотком (48%) Деррік Роуз та Дуейн Уейд. Також дослідження показало, що найбільше набраних очок (24,2) у Дерріка Роуза, а гравцем, який виконує найбільше передач (11,5 разів) є Рассел Вестбрук. Найкращим за підбираннями (9,5 разів) є Рассел Вестбрук, по перехопленням м'яча (3,2 разів) Стефен Каррі, а найкращий за блокуванням м'яча (1,2 разів) став Деррік Роуз. Найменше втрат (2,7 разів) і персональних фолів (1,2 рази) заробляє Дуейн Уейд.

Проте проведене дослідження не є вичерпним. Перспективним напрямком подальших досліджень є вивчення та узагальнення техніко-тактичних дій гравців інших ігрових амплуа та порівняння отриманих даних з показниками баскетболістів, що виступають в європейських чемпіонатах.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Гомельский, А.Я. Баскетбол. Секреты мастера [Текст]/ А.Я. Гомельский. - М.: ФАИР, 1997. – 224 с.
2. Гомельский, Е.Я. Психологические аспекты современного баскетбола [Текст]/ Е.Я. Гомельский. – М.: Академия, 2010. – 187 с.
3. Вуден, Р. Джон Современный баскетбол [Текст]/ Р. Джон Вуден. — М.: Физкультура и спорт, 1989. – 256 с.
4. Пископо, Ж. Упражнения для победы в баскетболе [Текст]/ Ж. Пископо. – Воронеж: Научная книга, 2006. – 104 с.

5.Портнов, Ю.М. Основы управления тренировочно-соревновательным процессом в спортивных играх [Текст]/ Ю.М. Портнов. - М.: Физкультура и спорт, 1996. – 214 с.

6.Соколовский, Б.И. Словарь баскетбольных терминов на английском и русском языках [Текст]/ Б.И. Соколовский, Л.В. Костикова. – М.: Академия, 2012. – 102 с.

*Костенко В.О.
Носов П.С.
Якушенко С.О.
Литвиненко О.В.
м. Херсон*

ВИКОНАННЯ ТЕПЛОВОГО РОЗРАХУНКУ ТИПОВОЇ 3D МОДЕЛІ ПОРШНЯ ЗАСОБАМИ САПР АРМ FEM

При підготовці фахівців автомобільної галузі вкрай необхідно застосовувати новітні інформаційні технології для конструювання та випробування прототипів деталей, агрегатів та вузлів автомобілів. Одним із дієвих засобів є САПР АРМ FEM - АСКОН, що дозволяє по спроектованій 3D моделі виконати комп'ютерне випробування (Рис. 1).

Наведемо алгоритм використання САПР АРМ FEM:

Для цього необхідно за допомогою  менеджера бібліотек налаштувати інтерфейс Компас 3D, а саме додати необхідні нам інструменти бібліотеки АРМ FEM. Якщо інструментарій бібліотеки не з'явився то необхідно встановити прапорець відображення панелі на загальній панелі інструментів.

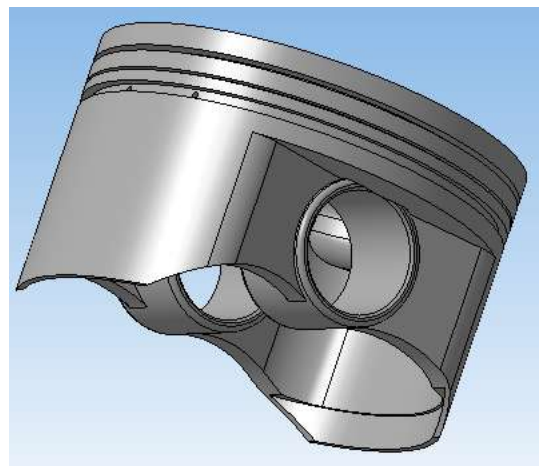


Рис. 1. 3D модель поршня

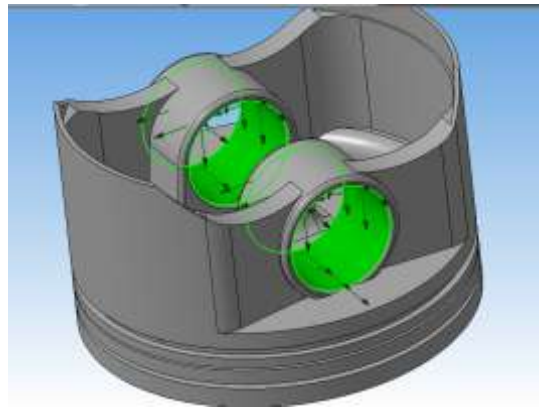
Перейдемо на панель 

Підготовка моделі та встановить



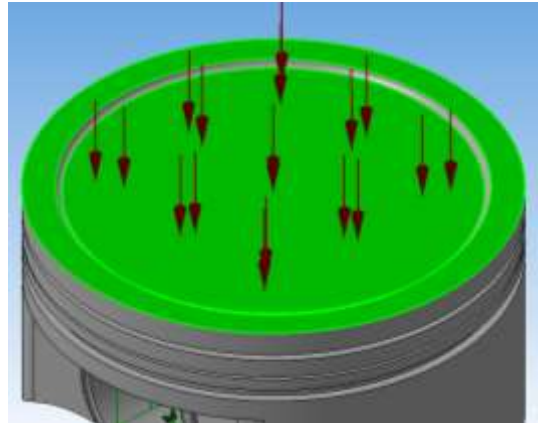
закріплення вашого поршня.

Встановлювати закріплення слід в отворах бобишок під поршневий палець



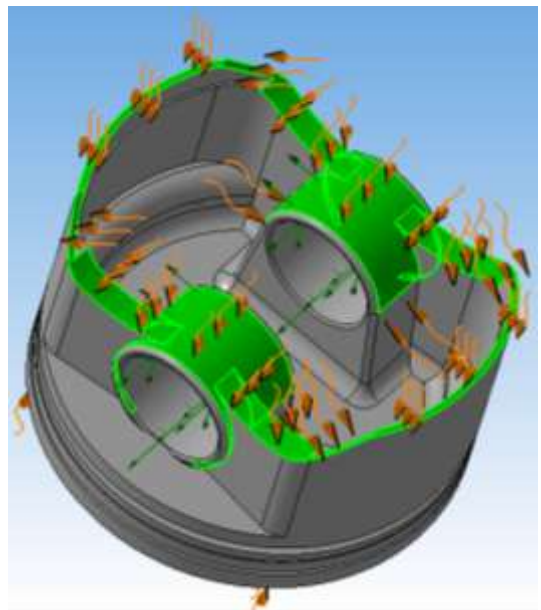
Наступне, що необхідно виконати так це -  прикладення тиску на голівку поршня.

В параметрах тиску встановлюємо вибір на одиницях вимірювання тиску Н/мм² та задайте значення 0,5 Н/мм² (Рис.3.6). Всі інші параметри нас не цікавлять.



Наступним етапом є прикладення пари  температур. Якщо прикласти температуру тільки в одному місці, а саме на голівці поршня то тепловий розрахунок буде не коректним.

Відповідно до графіку можна стверджувати, що першою прикладеною температурою на голівку поршня, буде 250 градусів для бензинових двигунів та 390 – для дизельних.



Для юбки виконується аналогічна дія – бензин 100 градусів, дизель – 110. Першу прикладену температуру слід вказувати на голівку поршня. В параметрах температури вказуємо необхідну відповідно до типу двигуна (Бензиновий /Дизельний).

Після підготовки моделі наступним етапом буде розбиття її на сітку. Для цього перейдемо на панель.  Розбиття та розрахунок, та обираємо команду  генерація KE-сітки. В залежності від потужності комп'ютера та складності моделі, необхідно налаштувати щільність вашої сітки. Для цього в параметрах налаштування встановлюємо такі значення: максимальна довжина сторони – 5, максимальний коефіцієнт згущення на поверхні – 2, коефіцієнт розрідження в об'ємі – 1,5.

Після завершення налаштувань сітки натискаємо команду - створення об'єкту. Після того як закінчиться генерація сітки отримаємо модель для розрахунку (Рис. 2).

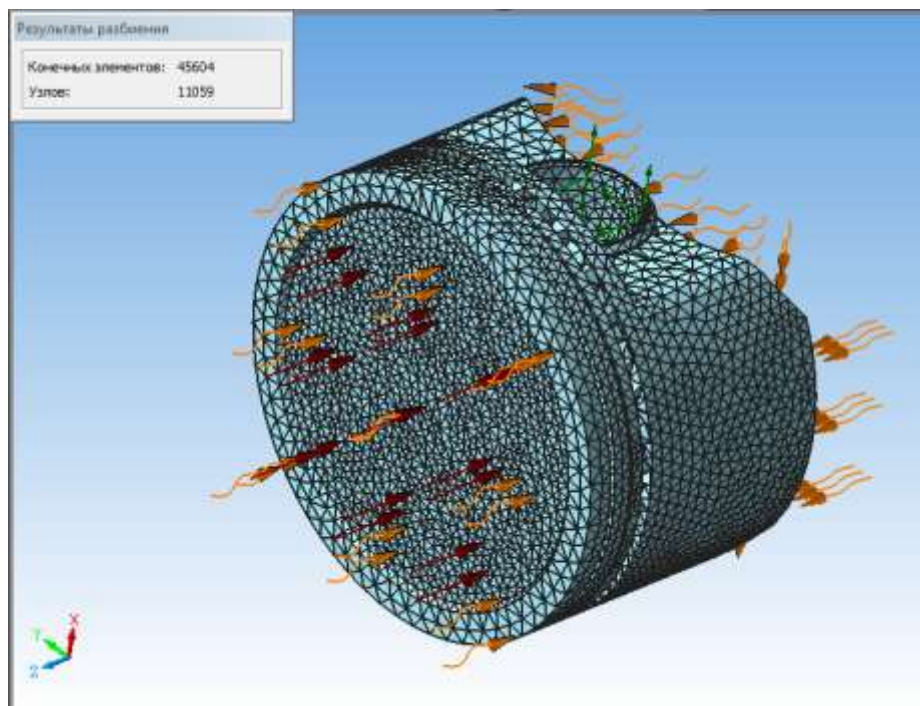


Рис. 2. Згенерована сітка моделі

Після генерації сітки переходимо до етапу розрахунку. Для цього обираємо команду Розрахунок . В діалозі розрахунків встановлюємо прапорець на Статичний розрахунок та Тепловий розрахунок та натискаємо кнопку ОК.

Останнім етапом у тепловому розрахунку поршня є виведення результатів та збереження звіту.

Для цього перейдемо на панель результатів  та оберемо команду карта результатів .

В діалозі параметрів результатів оберемо параметр температура та натискаємо ОК.

Після вказаних операцій отримуємо результат, в якому представлено графічне зображення розподілення температур та шкалу максимальної та мінімальної температур (Рис. 3).

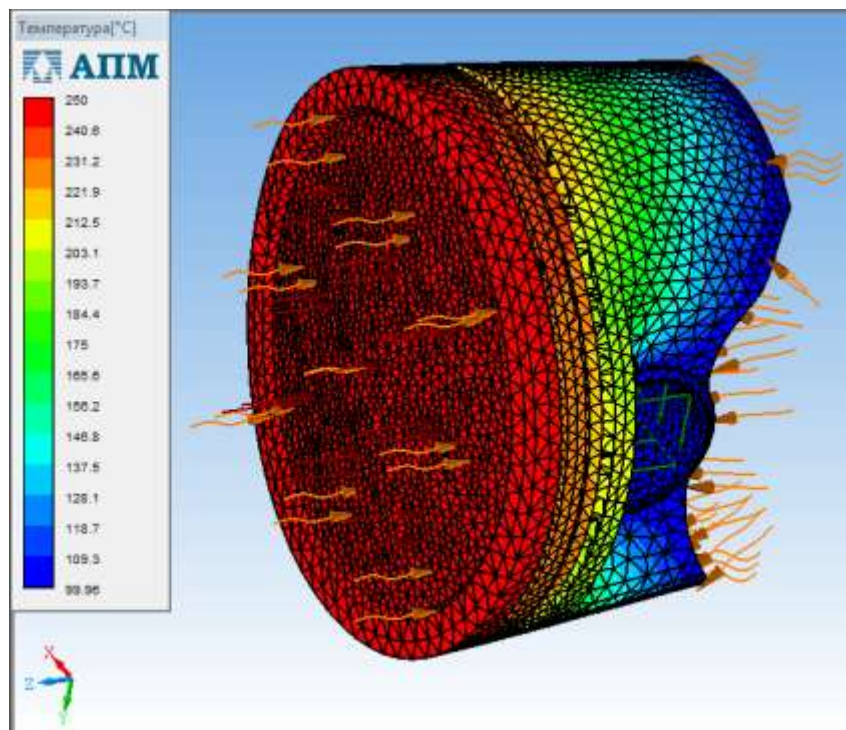


Рис. 3. Результати теплового розрахунку та шкала температур

Для збереження результатів розрахунку в файл моделі необхідно встановити прапорець в пункті Збереження результатів у файл.

Висновок. Таким чином використовуючи САПР АРМ FEM - АСКОН, з'являється можливість відповідно спроектованого прототипу деталі у вигляді 3D моделі швидко отримати ґрунтовний аналіз дієздатності та міцності її конструкції.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Носов П.С. Комп'ютерні технології в інженерній практиці: навч. посіб. 2-е вид. доп. та перероб. / П.С. Носов, О.Є. Яковенко. – О.: Бахва, 2014. – 292 с.
2. Автоматизоване проектування механізмів та агрегатів автомобілів / Навчальний посібник / Укладачі: П.С. Носов, О.Є. Яковенко. - Херсон: ХПТК ОНПУ, 2012. – 261 с.
3. Акімов О.В., Носов П.С. Розрахунок та конструювання приводів. Довідниково-методичний посібник з курсу „Деталі машин і основи конструювання”. – Навч. посібник. – Херсон: ХФ НУК, 2010. – 71 с.

*Кострицький В.Г.
Саух О.М.
м. Херсон*

З ДОСВІДУ ВИКЛАДАННЯ ТЕМИ «РОЗРАХУНОК СТИСНУТИХ СТРИЖНІВ НА СТІЙКІСТЬ» ДИСЦИПЛІНИ «ОПІР МАТЕРІАЛІВ»

Вступ. Одна із найважливіших задач навчання - розуміння суті явища, може бути досягнута систематизацією навчального матеріалу, установленням загальних методів розв'язання задач певного типу, конкретністю задач та інше.

Велику увагу необхідно приділити обґрунтованості нових відомостей, що подаються в процесі навчання, не перевантажуючи студентів новими термінами і поняттями. Подавати їх доцільно в практичному застосуванні.

Актуальність дослідження. Підвищення ефективності навчання студентів потребує розробки окремих часткових методик викладання конкретних дисциплін з урахуванням сучасних досягнень науки і освіти.

Постановка задачі. Метою статті є розкриття методики викладання однієї з тем дисципліни «Опір матеріалів» з урахуванням недостатності годин аудиторних занять та зростаючого об'єму навчального матеріалу.

Результати дослідження. Розглядаючи питання удосконалення методики викладання окремих тем даної дисципліни необхідно виходити із

двох задач, які ставляться при її вивченні: практичного застосування отриманих відомостей і загального розвитку, що необхідно для правильного розуміння явищ в їх тісному взаємозв'язку.

Опір матеріалів можна розглядати як дисципліну, що викладає деякий усталений на сучасний період часу об'єм відомостей, необхідний для розрахунку елементів конструкцій.

В зв'язку з тим, що в підручниках з опору матеріалів наявні розбіжності і неточності у викладанні методів розрахунку при різних деформованих станах конструкцій, крім того в ряді випадків матеріал, що розглядається, представлено надто ускладнено, автори на основі досвіду викладання дисципліни «Опір матеріалів» пропонують методику вивчення однієї із тем, що традиційно відноситься до важко засвоюваних студентами.

Студенти не завжди ясно уявляють собі явище втрати стійкості, тим більше, що приведені в підручниках формулювання про перехід із стійкої форми рівноваги в нестійку і потім після втрати стійкості в нову стійку форму рівноваги носять доволі таки неясний характер[1-4].

Зазначимо, що автори не ставили своїм завданням привести повний бібліографічний опис літератури з дисципліни «Опір матеріалів». Запропонований список включає літературу, що наявна в бібліографічному фонді Херсонського державного університету.

Для того, щоб студенти зрозуміли і представили собі явище втрати стійкості доцільно на початку викладання теми продемонструвати на лекції втрату стійкості стрижня на моделі, що буде більш наочним, чим використання з цією метою рисунків. В найпростішому варіанті моделлю може служити дерев'яна або металева креслярська лінійка, закріплена нижнім кінцем в будь-якому пристрої - затискачі. Навантаження здійснювати натисканням рукою на верхній кінець лінійки. Краще навантаження здійснювати тягарцями, виготовлених з металевих пластин, зігнутих під кутом, що не потребує спеціальних кріплень при навантаженні. Починати треба з демонстрації відмінності явища втрати стійкості від руйнування при центральному

стисненні. Це легко показати на прикладах короткої (гнучкості $\lambda < 50$) і довгої (гнучкість $\lambda > 100$) лінійок, що стискаються. Із цієї демонстрації буде видно, що можливість втрати стійкості залежить від довжини стрижня, що стискається.

Далі продемонструвати, послідовно збільшуючи навантаження на прямолінійний стрижень, що навантажений центрально-прикладеною стискаючою силою і знаходиться в стані стійкої рівноваги доти, доки сила менша певної критичної величини. В процесі збільшення навантаження стрижень (лінійка) злегка згинається відхиляючись від вертикального положення, але зберігаючи при цьому прямолінійну форму осі. Після усунення навантаження стрижень повертається у вихідне положення. Тобто прямолінійна форма рівноваги ще являється стійкою. При подальшому збільшенні навантаження прямолінійна форма рівноваги осі стрижня стає нестійкою, вісь стрижня набуває криволінійної форми. Виникає нова форма рівноваги – криволінійна.

Згинання стрижня відбувається при певному значенні сили стиснення, яку називають критичною. Значенню критичної сили відповідає згинання стрижня за синусоїдою з одною півхвилею, що добре видно при демонстрації на моделі. За твердженням ряду авторів[1,2] коли ми якось при нарощуванні стискаючої сили пройшли її перше критичне значення і стрижень не зламався, то він буде в безпеці поки ми не дійдемо до значення другої більшої критичної сили, а якщо він не зламався і при другому її значенні, то стрижень буде в безпеці поки ми не дійдемо до значення третьої критичної сили і так далі. Тобто більшим значенням критичної сили відповідають форми викривлення 3,2,3..півхвилями синусоїди. Але ці сили не мають фізичного смислу. Крім того, таке пояснення, про перехід із стійкої форми рівноваги в нестійку і потім після втрати стійкості в нову стійку форму рівноваги, не дає чіткої уяви про сутність втрати стійкості стрижнів при поздовжньому згинанні. Тому, студенти не завжди чітко уявляють явище втрати стійкості і важливість виконання відповідних розрахунків. Треба зазначити, що навіть коли стрижень не руйнується, а залишається в новій стійкій криволінійній формі рівноваги, то

такий викривлений стан рівносильний руйнуванню, так як величина прогину складає суттєве значення, через що стрижень втрачає працездатність внаслідок великих переміщень, що цілковито змінює геометричну схему конструкції.

Доцільно зазначити, що руйнування стиснутих елементів, що застосовуються як в будівництві споруд, так і в деталях машин відбувається, як правило, до досягнення нової стійкої криволінійної форми рівноваги від згинального моменту, що виникає внаслідок зміни геометричної схеми конструкції.

На завершення доцільно привести декілька прикладів руйнування конструкцій (мости, підйомні крани, башти, та інше) при втраті стійкості стиснутих елементів, що відбувається раптово, а тому робить це особливо небезпечним, тоді як руйнування механізмів і споруд внаслідок інших причин інколи відбувається протягом годин і навіть тижнів, супроводжуючись тріскотінням і помітними на око деформаціями.

При проведенні лабораторної роботи з цієї теми по визначенню критичної сили стиснутого стрижня при різних варіантах закріплення його кінців доцільно нагадати, що при експериментальних дослідженнях результати вимірів певних характеристик визначаються з певною похибкою.

Тому, як зазначено в роботах [5,6] слід залучити студентів під час проведення лабораторних робіт до проведення обробки результатів вимірювання з використанням методів математичної статистики. Студентам необхідно наголошувати, що це дає можливість підвищити точність експериментальної оцінки теоретичного положення, що досліджується, так як завдяки багатократним вимірюванням $n \geq 4$ та їх статистичної обробки знаходиться найбільш достовірне значення вимірюваного параметру. Крім того це дає можливість сформувати у студентів наступні професійні компетенції:

- знання про наукові основи математичної статистики, методи збирання, обробки, зберігання та передачі статистичної інформації, основні етапи статистичного дослідження, особливості використання статистичних критеріїв;

- вміння використовувати основні закони наукових дисциплін у професійній діяльності, використовувати методи математичного аналізу, теоретичного та експериментального дослідження;

- навички з проведення наукових експериментів;

- уміння з кількісної та якісної обробки результатів вимірювання при проведенні експериментальних досліджень, виявлення її закономірностей.

Висновки. Запропонована методика протягом кількох років застосовується на факультеті технологій та сфери обслуговування при викладанні дисципліни «Опір матеріалів». І як свідчать результати поточного контролю знань студентів засвоєння відповідного матеріалу стало суттєво кращим оскільки внесення елементів дослідження в навчальний процес сприяє розвитку пізнавальної активності, допитливості, розвиває мислення.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Корнілов О.А. Короткий курс опору матеріалів [Текст]: підручник. / В.П. Корнілов. - Львів: Магнолія, 2006, 2007. - 170 с.

2. Ройзман В.П. Прикладна механіка. Опір матеріалів [Текст]: навчальний посібник. / В.П. Ройзман. - К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 124 с.

3. Мильников О.В. Основні питання опору матеріалів [Текст]: конспект лекцій та практичних занять для студентів заочної форми навчання. / О.В. Мильников, М.І. Підгурський. - Тернопіль: Видавництво ТНТУ, 2012. – 180 с.

4. Писаренко Г.С. Опір матеріалів [Текст]: підручник. / Г.С. Писаренко, О.Л. Квітка, Е.С. Уманський; за ред. Г.С Писаренко, -2-ге вид., доп. і перероб. - К.: Вища школа, 2004. – 655 с.

5. Дубовик Л.П. Кострицький В.Г. Зміст, структура та умови формування дослідницьких умінь у майбутніх спеціалістів транспортної галузі [Текст] / Л.П. Дубовик, В.Г. Кострицький // Сучасні енергетичні установки на транспорті і технології та обладнання для їх обслуговування СЕУТТОО-2016: зб. наук. праць за матеріалами VII міжнародної науково-практичної

конференції (м. Херсон 22-23 вересня 2016р.) / Херсонська державна морська академія, 2016. - С. 236-237.

6. Дубовик Л.П. Використання методів математичної статистики при виконанні лабораторних робіт з дисципліни «Опір матеріалів» [Текст] / Л.П. Дубовик, В.Г. Кострицький // Інновації у підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та готельно-ресторанного бізнесу: зб. наук. праць за матеріалами II всеукраїнської науково-практичної конференції (м.Херсон.17-18 жовтня 2013р.) / Херсонський державний університет. - Херсон: Атлант, 2013. – С 127-132.

*Саух О.М.
Кострицький В.Г.
м. Херсон*

ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ВІДЕОМАТЕРІАЛІВ І ПРЕЗЕНТАЦІЙ У НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ

Одним із напрямків розвитку сучасної інженерно-педагогічної освіти є поширення електронних і мультимедійних навчальних засобів [1]. Підготовка фахівців з використанням останніх досягнень науки і техніки - це одне з пріоритетних напрямів нинішньої вищої професійної освіти. Сьогодні освітні технології тісно пов'язані з новими інформаційними технологіями, під якими ми розуміємо навчальний процес із застосуванням комплексу комп'ютерних і інших засобів обробки інформації, що дозволяє на системній основі організувати оптимальну взаємодію між викладачем і студентом з метою досягнення результатів навчання.

Можна вести мову про інформаційні технології навчання тільки у тому випадку, якщо вони:

- вирішують завдання, які раніше у навчальному процесі не були теоретично або практично вирішені;
- задовольняють основним ознакам технологізації навчання (попереднє проектування, цілеутворення, відтворюваність і тому подібне);

Студенту, в якості засобу збору, обробки, зберігання і представлення навчальної інформації надається комплекс мультимедійних і інших інформаційних засобів, вибір або розробка яких обумовлена цілями і завданнями, що вирішуються викладачем. Із сказаного вище можна зробити висновок, що застосування і використання навчальних презентацій, відеоматеріалів і електронних навчально-методичних засобів у викладанні фахових дисциплін визначається можливостями, які дозволяють:

- представити навчальний матеріал, з високою мірою наочності, особливо при моделюванні явищ фізичних процесів в динаміці;
- підвищити мотивацію студентів при застосуванні навчальних презентацій, в яких навчальні питання, супроводжуються звуковими маркерами, що сприяє посиленню емоційного фону навчання;
- розширити потенціал по індивідуалізації навчання;
- забезпечити широку зону контактів із студентами;
- надати широке поле для активної самостійної діяльності студентів.

Аналіз наукових джерел нам показав, що традиційна організація навчання вимагає впровадження в освітній процес сучасних засобів технічного навчання. У зв'язку з цим наповнення змісту дисциплін, що викладаються, великим потоком інформації, невідворотно вимагає збільшення термінів підготовки фахівців, кількості годин на вивчення фахових дисциплін. При цьому у свою чергу розвиток науки і виробництва спричиняє за собою появу нових спеціалізацій, що призводить до збільшення числа дисциплін, що викладаються у вищому навчальному закладі при підготовці фахівців. Також досить велика кількість дисциплін ускладнює навчальний процес, утрудняє засвоєння матеріалу, породжує дублювання його змісту, створює труднощі в комплексній підготовці фахівця. На сьогодні, можна сформулювати деякі завдання, які виходять з вимоги інформатизації навчання:

- оволодіння майбутнім фахівцем комплексом знань, навичок і умінь, вироблення якостей особи, що забезпечать успішне виконання завдань професійної діяльності і комфортне функціонування в умовах інформаційного

суспільства, в якому інформація стає вирішальним чинником високої ефективності праці.

- підвищення рівня підготовки фахівців за рахунок вдосконалення технологій навчання, що використовуються сьогодні у навчальному процесі, і широкого впровадження в навчальний процес електронних повчальних засобів, і новітніх технологій [2].

Одним із завдань використання сучасних інформаційних методик є розширення інтелектуальних можливостей людини. Нині змінюється саме поняття навчання: засвоєння знань поступається місцем умінню користуватися інформацією, отримувати її за допомогою різних телекомунікаційних систем.

Застосування цих технологій в сучасному освітньому процесі - цілком закономірне явище. При цьому мультимедійність створює позитивні моменти, сприяючи сприйняттю і запам'ятовуванню матеріалу з включенням інтуїтивних реакцій студента: наприклад, підведення підсумків або видача завдання можуть в кожній лекції дисципліни упереджатися яким-небудь звуком або мелодією, що налаштовує його на певний вид роботи. Це забезпечується заздалегідь в процесі підготовки курсу лекцій і не вимагає зосередження уваги викладача. Застосування мультимедійних технологій на будь-яких етапах навчального процесу, таких як пояснення нового матеріалу, самостійна робота студентів і контроль знань, може значно підвищити якість кінцевого результату. Розглянемо переваги сучасних технічних засобів в навчальному процесі, наприклад, електронний підручник, дозволяє побачити:

- ілюстрацію динамічних процесів і явищ, прихованих в умовах звичайного освітнього процесу;
- розвиток і різноманіття усіх моделей на фотографії, а також їх детальні технічні характеристики у вигляді таблиць;
- застарілий матеріал або неточності і вносити відповідні зміни.

Впровадження навчальних презентацій і відеоматеріалів сприяє до появи нових освітніх методик і форм заняття, що базуються на електронних засобах обробки і передачі інформації. Але, незважаючи на різноманітність технічних

засобів, і технологій, що використовуються в навчальному процесі, слід зазначити, що якість навчання залежить, передусім, від досконалості навчального матеріалу, форми його представлення і організації навчального процесу.

Так, наприклад, при розробці моделі навчальних презентацій потрібне дотримання ряду принципів:

- слайд-фільм повинен задавати ритм проходження матеріалу і мати спеціальні аудіовізуальні засоби управління сприйняттям матеріалу;
- динаміка пред'явлення тексту задається викладачем (це відбувається або заздалегідь при розробці слайд-фільму, або в процесі демонстрації);
- слайд-фільм пропонує студентові свою логіку вивчення матеріалу;
- допускаються перехресні посилання.

Тому, в традиційній схемі навчання, виникає багато проблем, пов'язаних з постійно наростаючим потоком нової інформації, ускладненням знань, відсутністю ілюстративного матеріалу. У цих умовах акцент на інтенсивну самостійну роботу не дає позитивних результатів з тих же причин.

Поява мультимедіа засобів і технологій дозволяє вирішити ці проблеми. Впровадження електронних навчально-методичних навчаючих засобів в навчальний процес не лише звільняє викладача від рутинної роботи в організації навчального процесу, воно дає можливість створити багатий довідковий і ілюстративний матеріал, представлений в найрізноманітнішому виді: текст, графіка, анімація, звукові і відео елементи. За відсутності технічних можливостей наочного представлення матеріалів, простими засобами візуальної дії на студентів є плакати, моделі, натурні зразки і зовсім рідко спеціальні кіно-відео фільми. При порівняльному аналізі недоліки цих засобів очевидні, а можливості мультимедійних навчальних презентацій об'єктивно ширше.

Основним способом підвищити кількість інформації, що сприйматиметься студентом, являється підвищення наочності. Зростаюча щільність інформаційного потоку змушує максимально задіяти усі канали

сприйняття студентів. Отже, найбільшу увагу необхідно приділяти зоровій складовій теоретичного курсу, на противагу слухової складової (голосу лектора), яка може мати вторинне значення. Навчальні відео-презентації дозволяють представляти засвоюваний матеріал максимально детально, розділивши його на порції, що мають оптимальну інформаційну насиченість і наочність, а також поєднувати вказане розділення із структуризацією. Окрім цього електронні відео-презентації дозволяють використовувати можливості, недоступні звичайним плакатам, - анімація окремих елементів, використання відео вставок.

Діапазон матеріалів, які можуть бути використані в якості початкових складових при розробці мультимедійних наочних посібників, надзвичайно широкий - починаючи від ілюстрацій в підручниках і наявних звичайних плакатів, і до самостійно отриманих фото і відео матеріалів.

Застосування сучасних технічних засобів навчання припускає одночасне використання як засобів наочності проблемного змісту, тобто встановлення прямого начального зв'язку викладач-студент, так і засобів програмованого навчання і контролю, тобто зворотному контрольному зв'язку студент-викладач. Тому для ефективного вивчення фахових дисциплін повинні використовуватися спеціалізовані лекційні аудиторії, обладнані комплексами інформаційних і контролюючих технічних засобів навчання. При такому комплексному застосуванні і використанні цих засобів, важливим моментом є розробка різних мультимедійних навчально-методичних матеріалів і комплексів з усіх тем навчальних дисциплін, з метою допомоги студентам правильно зрозуміти суть проблеми і знайти шляхи її рішення, а не бути тільки засобом передачі інформації.

Раніше викладачам важко було знайти індивідуальний підхід до кожного студента. Тепер же, з використанням комп'ютерних мереж і онлайн засобів, у навчальних закладах є можливість надавати нову інформацію так, щоб задовольнити індивідуальні запити кожного студента.

У навчально-методичних кабінетах кафедр розміщуються навчальні повнотекстові і мультимедійні посібники, розроблені у вигляді курсів з фахових дисциплін, різні презентації, що включають, інтерактивні електронні підручники, що є системно-організованою сукупністю інформаційних навчальних ресурсів, орієнтованих на задоволення освітніх потреб студентів. Студенти під час самостійної підготовки мають доступ до цих освітніх ресурсів, освоєння яких сприяє активному залученню їх в освітній процес.

В умовах сьогодення студент має можливість самостійно підбирати найбільш ергономічні особисто для нього характеристики навчального матеріалу. Він має можливість самостійно перестроювати будь-який текст, отриманий з бази електронних навчальних відеоматеріалів, ілюструючи його, відбираючи потрібні аргументи, вибудовуючи їх в певну логіку доказовості, відображаючи його власну точку зору, образ його думки [3,4].

Впровадження подібних інформаційних технологій в навчальний процес має бути якісно обгрунтованим і не всюди замінним, а доповнюючим чинником. Проте застосування цих комплексів у професійній підготовці майбутніх фахівців дозволяє підвищити якість навчання, розвинути творчі здібності студентів, а також навчити їх самостійно мислити і працювати з навчальним матеріалом, що сприяє їх подальшому безперервному вдосконаленню впродовж усього життя.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Приходько В. Подготовка преподавателей технических дисциплин в соответствии с международными требованиями / В. Приходько, А. Соловьев. // Высшее образование в России – 2008 – №10. – С. 43–49.
2. Педагогические технологии дистанционного обучения: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Е.С. Полат, М.В. Моисеева, А.Е. Петров и др. Под ред. Е.С. Полат – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 400 с.

3. Чередніченко Г.А. Інформаційні технології дистанційного навчання: перспективи та проблеми / Г.А. Чередніченко, І.П. Тригуб // Науковий вісник НУБіП України. – 2010. - № 1.

4. Грицунов О. В. Інформаційні системи та технології: навч. посіб. для студентів за напрямом підготовки «Транспортні технології» / О.В. Грицунов; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 222 с.

*Сазоненко О.О.
Науковий керівник: старший викладач Саух О.М.
м. Херсон*

ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ТЕМИ «ТИПИ СВІТЛОФОРІВ ТА ЇХ ПРИЗНАЧЕННЯ»: МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА

Дата:

Група:

Тема заняття: Типи світлофорів та їх призначення.

Мета заняття:

Навчальна: поглибити та розширити знання за темою «Типи світлофорів та їх призначення»; сформувати знання про правила проїзду перехресть на сигнали світлофорів; сформувати досвід застосування вивчених раніше засобів регулювання дорожнього руху в практичній діяльності.

Розвиваюча: розвивати уявлення про практичне виконання проїзду перехресть та на сигнали світлофорів, дотримання правил безпеки дорожнього руху; стимулювати активну пізнавальну діяльність учнів; створити емоційний настрій і збудити інтерес до самостійного вирішення проблем; розвивати в учнів мислення, спостережливість, самостійність та відповідальність під час оцінки дорожньої ситуації; формувати навчальну (уміння виділяти головне, аналізувати, використовувати на практиці; здійснювати навчальну діяльність у взаємодії; формулювати, висловлювати, доводити власну думку; здатність навчатися протягом усього життя), комунікативну, інформаційну (уміння використовувати джерела інформації, зокрема ІКТ; уміння раціонально використовувати комп'ютер для пошуку, опрацювання й систематизації,

зберігання й передавання інформації) та соціальну (здатність до співробітництва в команді, мобільність; уміння адаптуватись й визначати особисті цілі та виконувати різні ролі й функції в колективі) компетентності, вміння використовувати отримані знання у майбутній професійній діяльності.

Виховна: виховувати ділові якості майбутніх професіоналів, свідоме ставлення та повагу до професії добросовісне відношення до роботи, виховувати інтерес до предмету; культуру дорожнього руху; сумлінність та відповідальність.

Тип заняття: Урок засвоєння нових знань.

Методи навчання: словесний – розповідь, бесіда; наочний – таблиці, схеми, дидактичний матеріал, відео сюжет; практичний – практичні вправи; частково-пошуковий – асоціації; демонстративний – монологічне висловлення.

Форми, методи та прийоми роботи: фронтальна; колективна; індивідуальна; робота в парах; робота в групах; робота з мультимедійною дошкою

Міжпредметні зв'язки: безпека дорожнього руху; етика і культура водіння; охорона праці; виробниче навчання (тема «Типи світлофорів та їх призначення»).

Засоби навчання: технічні (комп'ютер, мультимедійний проектор, мультимедійна дошка, навчальні відеоролики, комп'ютери для учнів); наочні (мультимедійна презентація, відеоролики, відеофільм); програмні (тематичні білети для перевірки знань); дидактичні (картки контролю знань учнів).

Засоби оцінювання: контроль знань за допомогою комп'ютерної тестової програми.

5. Структура заняття

Етап уроку	Час хв.	Методи та прийоми	Діяльність викладача	Діяльність учнів
Організаційний момент	1хв.	Привітання	Побажання гарного	Побажання гарного

Підготовка до сприйняття матеріалу (актуалізація опорних знань, умінь і навичок)	8хв.	«Мозкова атака»	настрою Задає питання	настрою Формулюють відповіді
Вправа «Концентрація»		Корегує відповіді	Заповнюють схему	
Вправа «Незакінчене речення »		Слідкує за правильністю	Виконують завдання	
Мотивація навчальної діяльності учнів	2хв	Інформування	Повідомляє мету уроку	Усвідомлюють сказане викладачем
Вправа «Очікування»		Задає питання «Чого учні очікують від уроку»	Учні формулюють свої очікування	
Повідомлення теми, мети, завдань уроку	2хв	Інформування	Повідомляє тему уроку	Записують в зошит
Вивчення нового матеріалу	12хв	Перегляд відеофільму	Акцентує увагу	Переглядають сюжет, обговорюють
Вправа «Асоціації»		Використовує метод «Пошук інформації» видає практичне завдання	Працюють в парах , виконують практичне завдання	
Первинне	3хв	Вправа	Повідомляє	Виконують

застосування придбаних знань	«Аналіз ситуації»	завдання учням	завдання, обговорюють
Вправа «Поединок»	Організовує роботу в групах	Виконують завдання, повідомляють результат	

6. Хід заняття.

1. Організаційний момент - 1хв.

Перевірка наявності учнів, їх готовності до уроку. Побажання гарного настрою учням.

2. Підготовка до сприйняття матеріалу (актуалізація опорних знань, умінь і навичок) - 8хв.

Актуалізація знань, тобто повторення раніше вивченого матеріалу, проводиться у вигляді опитування з теми «Дорожня розмітка і дорожнє обладнання» та вправ «Мозкова атака», «Незакінчене речення», «Концентрація».

Вправа «Мозкова атака». Викладач: Нагадайте, будь-ласка, основні правила проїзду перехресть з врахуванням вимог дорожньої розмітки. Очікувана відповідь:

- при під'їзді до перехрестя водій повинен зупинитися перед розміткою 1.12 (стоп-лінія) , яка позначає місце зупинки транспорту, за наявності знака 2.2 або при сигналі світлофора чи регулювальника, що забороняє рух;

- при під'їзді до перехрестя водій повинен зупинитися перед розміткою 1.13 , яка позначає місце, де водій повинен у разі потреби зупинитися і дати дорогу транспортним засобам, що рухаються по перехрещуваній дорозі.

- при під'їзді до перехрестя водій повинен дати дорогу пішоходам, які закінчують перехід проїзної частини по пішохідному переходу позначеному

розміткою 1.14.2 (позначає пішохідний перехід, де рух регулюється світлофором .

Вправа «Концентрація». Очікувана відповідь:

Під час проїзду перехрестя водій повинен керуватися такою схемою дій:

- зайняти відповідну смугу руху позначеною розміткою 1.18 (показує

дозволені на перехресті напрямки руху по смугах)



- знизити швидкість руху;
- визначити вид перехрестя (регульоване або нерегульоване);
- оцінити дорожню обстановку;
- визначити наявність переваги в русі або необхідність дати дорогу;
- визначити місце зупинки автомобіля при необхідності дати дорогу;
- здійснити проїзд перехрестя.

У ході актуалізації з накопичених учнями знань виокремлюються ті, що потрібні для засвоєння нових знань. Якщо в ході актуалізації знань виявляються неточності, то проводять корекцію знань, засвоєних учнями.

3. Мотивація навчальної діяльності учнів

Вправа «Очікування». Викладач запитує в учнів, чого вони очікують від уроку? **Орієнтовна відповідь:**

- поглибити та розширити знання за вказаною темою;
- отримати знання про правила проїзду перехресть, які регулюються світлофорами;
- отримати досвід застосування вивчених раніше Правил дорожнього руху в практичній діяльності, наслідків порушення вимог, проїзду перехресть на сигнали світлофора;
- перевірити рівень засвоєних раніше знань.

4. Повідомлення теми, мети, завдань уроку.

Викладач повідомляє тему програми та теми заняття, мету, мотивацію навчально-пізнавальної діяльності учнів.

5. Вивчення нового матеріалу

Викладач після опитування з теми «Дорожня розмітка і дорожнє обладнання» переходить до викладання нового матеріалу.

Він *звертає увагу учнів* на те, що регулювання дорожнього руху здійснюється за допомогою дорожніх знаків, дорожньої розмітки, дорожнього обладнання, світлофорів, а також регулювальниками.

Далі викладач з *опорою на плакат, електрифікований стенд, макет світлофора* пояснює призначення кожного типу світлофорів та значення їх сигналів. Учні записують основні правила проїзду перехресть на кожний сигнал світлофору, використовуючи при цьому опорні конспекти, які видає викладач.

Після пояснення навчального матеріалу викладач показує **фрагменти фільму** «Проїзд регульованих перехресть», на яких чітко показані умови проїзду регульованих перехресть із застосуванням світлофорів.



6. Первинне застосування придбаних знань

Цей етап є важливим для уроку, оскільки на ньому вперше починається структурування знань, отриманих на уроці та їх повторення для подальшого запам'ятовування.

Викладач повторює разом з учнями основні правила проїзду регульованих перехресть із застосуванням світлофорів, які вивчили на сьогоднішньому занятті.

Виконання *вправи «Поєдинок»*. Викладач організовує роботу учнів в групах, які отримують завдання: користуючись опорним конспектом, пояснити ситуацію на перехресті при різних сигналах світлофора. Очікувана відповідь:

- транспортні засоби, що завершують рух через перехрестя, на основний зелений сигнал світлофора мають перевагу перед транспортними засобами, які збираються виїхати на перехрестя, тому водіям слід пам'ятати, що виїзд на перехрестя дозволений тільки в тому випадку, якщо він не спровокує зупинку на перехресті транспортного засобу або пішохода, які завершують розпочатий ними рух через перехрестя.

- повертаючи ліворуч або розвертаючись при зеленому сигналі основного світлофора, водій нерейкового транспортного засобу зобов'язаний дати дорогу трамваю попутного напрямку, а також транспортним засобам, що рухаються в зустрічному напрямку прямо або повертають праворуч. Цим правилом повинні керуватися між собою і водії трамваїв.

7. Застосування учнями знань і дій у стандартних умовах з метою засвоєння навичок.

Наступний етап заняття є індикатором якісного засвоєння знань та способів дій, формування первинних навичок. Щоб визначити рівень знань та вмінь, а також способів діяльності учнів, викладач застосовує систему вправ у вигляді практичного завдання по вирішенню тестових завдань, які мають різний рівень складності.

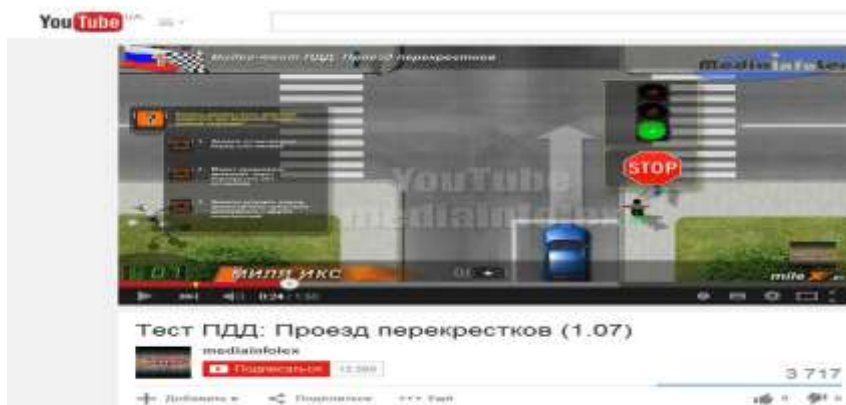
Комп'ютерне оцінювання знань учнів за допомогою тестової програми.

Учні: Виконують тестові завдання, рівень складності обирають самостійно, записують відповіді в бланк і оцінюють свої знання. Якщо виконують тестові завдання на комп'ютері, то оцінювання проводить програма.

8. Творчий перенос знань і навичок у нові або змінені умови з метою формування вмінь.

Узагальнююче повторення дозволяє структурувати знання у свідомості учня, тобто мисленнєво виділити будь-які основні терміни, привести в єдину систему засвоєні на занятті поняття, виявити їх окремі компоненти та взаємозв'язок між ними.

Вправа «Творча лабораторія». Учні переглядають відеоролики із ситуаціями, пов'язаними з проїздом перехресть із застосуванням світлофорів, виконують завдання до них.



9. Рефлексія. Рефлексія в навчанні – мисленнєво-діяльний або чуттєво-переживаючий процес усвідомлення людиною своєї діяльності. Рефлексія має на меті обнародування власної позиції, її співвіднесення з думками інших людей.

Вправа «Підіб'ємо підсумки» - один з найпоширеніших прийомів усної рефлексії, що, як правило, застосовується на етапі завершення уроку.

Учні промовляють за схемою: на занятті я; дізнався...; зрозумів...; навчився...; найбільший мій успіх – це...; найбільші труднощі я відчув ...; я не вмів, а тепер умію ...; я змінив своє ставлення до ...; на наступному занятті я хочу....

10. Підведення підсумків заняття.

Підсумок проводять для того, щоб зіставити мету та завдання заняття з отриманими результатами, проаналізувати діяльність учнів на занятті та обґрунтувати отримані учнями бали. Для цього викладач називає більш активних учнів, виставляє бали. А також виставляє слабшим учням отримані оцінки. Задається домашнє завдання та повідомляється наступна тема заняття.

11. Повідомлення домашнього завдання.

Обов'язковий рівень.

1. Прочитати вказану тему заняття та скласти конспект (розділ 8 стор. 19-24 підручника «Правила дорожнього руху» автор Фоменко О.Я.

Метод «Обери завдання сам».

Тренувальний рівень:

1.Скласти тести закритого типу на тему «Проїзд регульованих перехресть із застосуванням сигналів світлофора».

Творче завдання:

1.Користуючись Інтернет-ресурсами підготувати презентацію «Типи світлофорів та їх призначення».

2. Користуючись Інтернет-ресурсами підготувати презентацію «Правила проїзду перехресть, де діють світлофори з додатковими секціями» (випереджальне завдання для обдарованих учнів).

ЛІТЕРАТУРА:

1. Дерех З.Д. Правила дорожнього руху з коментаріями і ілюстраціями: навчальний посібник. – 12-те видання, перероб. і доп. / З.Д. Дерех, В.Ф. Душник. - К.: Видавництво «Арії», 2009. – 160 с.

2. Пометун О.І. Сучасний урок. Інтерактивні технології навчання: наук.-метод. посібник. / О.І. Пометун, Л.В. Пироженко. За ред. О.І. Пометун. – К.: Видавництво А.С.К. – 2004. – 192 с.

3. Електронні ресурси: <http://pdd.drom.ru/themes/crossroads/>

Фербей І.Ю.

Науковий керівник: старший викладач Ревуцька Л.Я.

м. Чернівці

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Професійна освіта, безперечно, невід’ємна частина життя кожного з нас. Саме вона дає початок інтелектуальному розвитку, сприяє здобуттю знань та вмінь в певних галузях науки, впровадженні нововведень, відкритті та пізнанні нового в раніше досліджуваних об’єктах, зрештою, інколи професійна освіта та нові відкриття змінюють світ.

Поточне становище України, зміни, що відбуваються в політичному та економічному житті країни негативно впливають на сферу професійної освіти. Часті нововведення, хоча і вводяться з метою покращення освіти та орієнтуються на європейський простір, сприяють створенню нестабільності, та погіршенню якості освіти. Для уникнення таких проблем необхідно, на мою думку, детально проаналізувати можливі зміни, окремо дослідити стан професійної освіти на теренах України та в інших країнах, можливості впровадження тих чи інших технологій для покращення якості та доступності освіти, сприяння збільшенню конкурентоспроможності на світовій арені. Адже, спираючись на сучасні тенденції інтернаціоналізації, глобалізації висока якість освіти відіграє чи не найважливішу роль. На жаль, Україна в цій сфері є не досить сильним конкурентом на європейському ринку, оскільки в нас недостатньо якісна та професійна освіта. Саме тому ця тема є досить актуальною та доречною в даний час. Ми повинні сприяти покращенню якості професійних знань, орієнтуючись на європейський досвід, створюючи висококваліфікованих фахівців.

Що ж собою являє освіта? На мою думку, це здобуття знань, навичок, певних якостей та відповідних професійних умінь в тій чи іншій галузях науки. Якісна освіта дає змогу використовувати набуті знання та вміння на практиці в різних сферах трудової діяльності, а також створює висококваліфікованих спеціалістів європейського рівня з урахуванням потреб ринку праці. Здобувати освіту ми починаємо ще в загальноосвітніх навчальних закладах, де відбувається професійна орієнтація школярів, де ми визначаємось з майбутніми професіями. Чималий вплив на це мають позашкільні гуртки та факультативи, які сприяють пізнанні себе та відкритті талантів й прагнень. Варто звернути увагу на кількість та професійний рівень таких гуртків, адже в населених пунктах, які віддалені від економічно розвинених центрів їх чисельність невелика, а якість залишає бажати кращого. Позашкільна освіта створюється з метою забезпечення освітньої діяльності молоді та дітей у вільний час. Потрібно враховувати наступне: чим дитина займається у вільний час, з тим і

буде пов'язана її майбутня професія. Щоб підняти рівень позашкільної освіти, а головне сприяти вибору молоді найбільш потрібних професій доцільно створювати гуртки та факультативні заняття, які базуватимуться на тих напрямках, що найбільш популярні та потрібні.

Серед проблем в системі професійної освіти можна виділити наступні: зміни в економічному житті країни та перехід до ринкових відносин, формування ринку робочої сили та підвищені вимоги до кваліфікації фахівців, фінансування закладів професійної освіти, проблеми працевлаштування.

Причиною недостатньо сильної підготовки кваліфікованих кадрів є нормативно-правова база, яка є законодавчо неврегульованою, недосконалість формування державного замовлення на підготовку кваліфікованих кадрів, відсутність прогностичних розрахунків на потреби робочої сили в майбутньому зі змінами в економічних, політичних чи професійних сферах. Також проблеми з фінансуванням відіграють чимале значення, адже не виділяються кошти та не створюються ніякі програми з розвитку професійної світи, відсутнє фінансування на підвищення кваліфікації та перепідготовку педагогічної ланки, не видається потрібна література та відсутній розвиток матеріально-технічної бази. Протягом останнього часу відбулися зміни на ринках праці, уповільнення, а то й припинення розвитку галузей вітчизняної економіки призвело до зменшення потреб у працівниках на підприємствах. Через відсутність умов для працевлаштування 6 млн. українців покинуло країну. Тобто кожен сьомий українець працює за кордом, з кращими умовами праці, а з продовженням цієї тенденції чимало людей навіть не намагаються знаходити роботу за спеціальністю на Україні, а при першій можливості виїжджають за її межі. Так само і молодь намагається поступати у вищі навчальні заклади в країнах Європи чи Америки, будучи більш впевненими, що там вони знайдуть роботу за спеціальністю.

З метою розв'язання даних проблем створений Закон України «Про зайнятість населення», в якому передбачається стимулювання місцевої влади до

створення нових робочих місць, навчальних закладів, які недостатньо конкурентоспроможні на ринках праці [1].

Важливою проблемою є нестача викладацького складу. Особливо це відчувається в навчальних закладах гірничо-видобувного, машинобудівного, будівельного та матеріального профілів. Велика кількість педагогічних працівників перейшли на іншу роботу, де присутня відповідна оплата їх праці, яка відповідає сучасним вимогам.

Щоб вирішити дану проблему доцільним буде створити відповідні умови праці та її оплати, створювати умови, які б стимулювали фахівців викладацького складу працювати за своїми спеціальностями, сприяти підвищенню їх кваліфікації.

Під впливом глобалізації сучасні ринки праці повинні адаптуватися до змін у світовій економіці. З розвитком та модернізацією в сферах економіки, політики та освіти постає потреба в принципово нових професіях, спеціальностях, в підвищенні рівня кваліфікації спеціалістів та їх компетентності відповідно до міжнародних стандартів.

Для покращення цієї ситуації можна створювати нові напрями та спеціальності, додаткові гуртки чи секції де б займалися детальним вивченням даних спеціальностей з метою покращення якості та рівня освіти.

У забезпеченні відповідності професійної освіти й навчання вимогам і потребам ринків праці важливе значення надається ефективному використанню науково-технічних досягнень. Йдеться про результати досліджень з найбільш важливих проблем розвитку науково-технічного, соціально-економічного й людського потенціалу, а також науково-дослідних й дослідно-конструкторських робіт з міждисциплінарних технологій, зокрема сучасних, енергоефективних, інформаційно-комунікаційних технологій тощо [2].

Аналізуючи вище подану інформацію, підсумую: в даних умовах розвитку країни не легко бути вагомим конкурентом серед європейських країн, але все ж це можливо. Докладаючи максимум зусиль, які будуть направлені на покращення та вдосконалення якості освіти можна досягти бажаних змін,

створивши нормативно-правову базу та закони для підвищення рівня кваліфікації

ЛІТЕРАТУРА:

1. Проблеми розвитку професійної освіти і навчання в сучасних умовах [Текст] / Валентина Радкевич

2. Закон України «Про внесення змін до Закону України про пріоритетні напрями розвитку науки і техніки» [Електронний ресурс] Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2623-14>.

3. Професійно-технічна освіта: сучасний стан і перспективи розвитку / С. Кравцов // Соціальні виміри суспільства: Зб. наук. пр. — К.: ІС НАН України, 2009. — Вип. 1 (12). — С. 389-398. — Бібліогр.: 4 назв. — укр.

*Гридін В.П.
Науковий керівник: старший викладач Саух О.М.
м. Херсон*

РОЗВИТОК ТВОРЧИХ ЗДІБНОСТЕЙ У СТУДЕНТІВ НА ЗАНЯТТЯХ З ДИСЦИПЛІНИ «СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКІ ТА МЕЛІОРАТИВНІ МАШИНИ»

Анотація. У статті розглядаються проблеми формування й розвитку творчих здібностей студентів при вивченні ними дисципліни «Сільськогосподарські та меліоративні машини».

Ключові слова: творчі здібності, розвиток здібностей, творчі завдання.

У сучасних умовах проблемі розвитку творчих здібностей особистості приділяють увагу філософи, соціологи, психологи, педагоги. Психологічні аспекти цього питання розглядалися у працях Л. Виготського, Г. Костюка, Т. Кудрявцева, Л. Леонтьєва, А. Пономарьова, П. Якобсона та інших. Педагогічні та дидактичні аспекти розвитку творчих здібностей висвітлено в працях Г. Альштулера, П. Аутова, М. Левітова, В. Сидоренка, Ю. Столярова, Д.О.

Тхоржевського та інших. Методичні підходи до розвитку творчих здібностей і технічної творчості досліджені у наукових працях В. Алексєєва, Г. Буша, В. Моляко, А. Осборна та інших. Але ця проблема до цього часу не знайшла належного розв'язання, як у педагогічній теорії, так і в практиці професійної підготовки.

Випускники спеціальності Професійна освіта (технологія виробництва та переробка сільськогосподарської продукції) працюють на посадах майстрів виробничого навчання, викладачів, предметів професійно-практичної підготовки у професійно-технічних навчальних закладах, навчання учнів в яких проводиться за професіями «Тракторист-машиніст сільськогосподарського виробництва», «Слюсар з ремонту автомобілів», «Слюсар з ремонту сільськогосподарських машин та обладнання», «Водій автотранспортних засобів» а також на підприємствах, пов'язаних з технічним сервісом машин. В залежності від напрямку професійної діяльності – педагогічного або інженерного – фахівці повинні творчо реалізовувати набуті знання і навички, оперувати ними у змінних умовах.

Отже, метою нашої статті є: спираючись на результати наукових досліджень проблеми розвитку творчих здібностей, показати за допомогою яких завдань, можна розвивати творчий технічний потенціал студентів при вивченні ними дисципліни «Сільськогосподарські та меліоративні машини».

Дисципліна «Сільськогосподарські та меліоративні машини» вивчається студентами, які здобувають ступінь вищої освіти бакалавр і є однією з дисциплін циклу професійно-практичної підготовки майбутніх інженері-педагогів в галузі технології виробництва та переробки сільськогосподарської продукції.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Сільськогосподарські та меліоративні машини» є набуття студентами теоретичних знань про будову і технологічні процеси їх роботи, про методи пошуку розв'язків технічних завдань, про принципи та прийоми розв'язання технічних протиріч. Також студенти повинні розвинути власні творчі здібності при виконанні практичних

завдань різного рівня складності та набути знань, умінь бути викладачами предмету «Сільськогосподарські машини», фахівцями з технічного сервісу сільськогосподарських машин.

Зазначені завдання реалізуються через зміст дисципліни, різні форми, методи, способи організації навчально-виховного процесу, який ми намагаємося зробити якомога продуктивнішим в аспекті розвитку творчих здібностей студентів.

Під поняттям «творчі здібності» розуміють особливий вид розумових здібностей, які виражаються в умінні продовжувати розумову діяльність за межами вимог, відхилятися під час мислення від традиційних норм, генерувати різноманітні ідеї та знаходити способи їх практичного вирішення.

Основою творчих здібностей є гнучкість мислення (здібність до варіації способів вирішення проблеми), критичність (здібність відмовлятися від непродуктивних стратегій), здібність до наближення понять та цільність сприйняття.

Запорукою творчих здібностей виступає творча уява, під якою ми розуміємо психічний (інтелектуальний) процес створення образів предметів, ситуацій, обставин через встановлення нових зв'язків між відомими образами та знаннями. Уява тісно пов'язана з мисленням, особливо образним. І уява, і мислення починають активно діяти, коли необхідно розв'язати проблемну ситуацію [3, с. 20-22].

У процесі експериментальної роботи з розвитку творчих здібностей студентів було довільно обрано експериментальну та контрольну групу студентів. В контрольній групі зберегли традиційну систему навчання, а в експериментальній – здійснювався диференційований та індивідуальний підходи з урахуванням рівня підготовленості, інтересів і потенційних можливостей кожного студента, використовувалися методи активізації пізнавальної діяльності студентів, відбувалося навчання студентів методам вирішення творчих завдань.

У процесі проведення констатуючого та формуючого експерименту з розвитку творчих здібностей використовувалися різнорівневі картки-завдання. Ці картки мають три рівні складності дидактичного матеріалу.

Розглянемо приклад різнорівневих завдань до теми «Кривошипно-шатунний механізм двигуна зернозбирального комбайна» [5].

Рівень «А» - шаблонний, задачі цього рівня дають змогу викладачу проконтролювати або закріпити рівень засвоєння на занятті програмного матеріалу, забезпечити можливість виникнення «ілюзії знання», а значить пов'язаних з цим позитивних емоцій та стійких мотивів в навчальній діяльності студентів з низьким рівнем загального розвитку та розвитку творчих здібностей. Наприклад: «Дайте визначення кривошипно-шатунному механізму», «Назвіть основні деталі кривошипно-шатунного механізму», «Вкажіть способи усунення основних несправностей кривошипно-шатунного механізму», «Розкрийте принцип дії кривошипно-шатунного механізму», «Що передбачає технічне обслуговування кривошипно-шатунного механізму?».

Рівень «В» - пошуковий, створює умови для забезпечення переходу від простого споглядання навчального процесу до активної участі в ньому, а також і до активної пізнавально-пошукової діяльності, для творчого застосування набутих знань, умінь, навичок, ознайомлює з методологією їх практичного використання. Наприклад: «Порівняйте будову кривошипно-шатунного механізму двигуна зернозбирального комбайна і двигуна трактора», «Обґрунтуйте вибір матеріалу для виготовлення деталей кривошипно-шатунного механізму».

Рівень «С» - творчий: конструкторські, графічні, технологічні завдання, вирішення яких потребує висунення нової гіпотези у зв'язку з виникненням нової проблеми, використання знань про сучасні тенденції у розвитку сільськогосподарського машинобудування. Наприклад: «Запропонуйте структуру кривошипно-шатунного механізму без маховика».

У процесі вирішення завдань відбувається розвиток особистості, формуються стійкі знання та мотиви їх активного пошуку.

Серед студентів було виділено групи з різним рівнем сформованості творчих здібностей. Першій групі студентів, що мають високий рівень розвитку творчих здібностей надається більша самостійність, рекомендується використовувати додатковий матеріал. Як правило, досить самостійна і друга група студентів, що мають середній рівень розвитку творчих здібностей. Вона добре орієнтується у вивченому матеріалі й може використовувати свої знання при вирішенні практичних завдань. А ось третю групу студентів з низьким рівнем розвитку творчих здібностей треба постійно контролювати й надавати їй помірну допомогу.

Результати експерименту свідчать, що в експериментальній групі якісний рівень сформованості творчих здібностей студентів вищий, ніж у контрольній.

З усього цього можна зробити висновок, що в умовах прискореного науково-технічного прогресу вміння творчо використовувати здобуті знання стає нагальною суспільною необхідністю, тому що сучасна професійна діяльність вимагає від людини не простого використання знань і навичок, а на основі реалізації творчих здібностей.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Бабанский Ю.К. Оптимизация учебно-воспитательного процесса: Методические основы. / Ю.К. Бабанский. - М.: Просвещение, 1982. - 192 с.
2. Давидов В.В. Проблемы развивающего обучения. / В.В. Давидов. — М.: Педагогика, 1986. — 240 с.
3. Нікітін Б.П. Виникнення і розвиток творчих здібностей. Радянська школа — 1994. - №4 — С. 20-22.
4. Фіцула М.М. Педагогіка: навчальний посібник. / М.М. Фіцула. — К.: Видавництво «Академія», 2000. — 544 с.
5. Методика викладання предмету «Сільськогосподарські машини та їх використання» / За ред. В.С. Гапоненка. - К.: Урожай, 1977. - 240 с.

*Знамеровська Н.П.
Скирденко О.І.
Юдін В.С.
м. Херсон*

НАУКОВО-ДИДАКТИЧНІ ВИМОГИ ДО ОБЛАДНАННЯ РОБОЧИХ МІСЦЬ КУРСАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ В ЛАБОРАТОРІЯХ ТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН

Науково-дидактичні вимоги навчального процесу як правило тісно пов'язані з сучасним рівнем розвитку науково-технічного прогресу, з навчальними програмами, підручниками і особливо з методикою викладання технічних дисциплін. Організація навчального процесу повинна відповідати вимогам навчального і компетентного підходу в тому числі і до лабораторного обладнання робочих місць:

- відповідність змісту програм дисциплін навчального плану;
- відповідність віковим особливостям і рівню підготовки фахівців;
- здатність викликати інтерес і увагу, зосередженість на об'єктах, явищах, результатах роботи;
- сприяння активізації мислення;
- придатність до застосування сучасних методів і організаційних форм навчання й виховання під час проведення практичних та лабораторних практикумів;
- можливість використання у комплексі з іншим виробничим обладнанням.
- відповідність завданням виробничого і естетичного виховання.

Працюючи в лабораторіях студенти та курсанти, набувають навички раціональної організації робочого місця, ознайомлюються з інвентарем, механізмами, інструментами необхідними для виконання лабораторних дослідів, оволодівають необхідними прийомами з виконання операцій і комплексів робіт у технологічній послідовності, засвоюють виробничу культуру, вчать техніці безпеки, виробничої і технологічної дисципліни.

Навчальні лабораторії з технічних дисциплін повинні відповідати:

- умовам для нормальної установки, розміщення і роботи обладнання (площа, поверх, висота будівлі, планування з урахуванням технологічного потоку, тощо);
- вимоги безпеки праці, санітарії та гігієни (ізоляція вогне- і вибухонебезпечних відділень, а також відділень, пов'язаних з виділенням пилу і газів; наявність підіймально-транспортних пристроїв, пожежних виходів і засобів гасіння пожежі, природня і штучна освітлюваність, наявність пристроїв вентиляції, забезпечення нормальної робочої температури в приміщенні та ін.)

Нормативи цих вимог встановлено для різних галузей господарства:

- вимоги виробничої етики -колір, тон пофарбування приміщення (стеля - біла, стіни - світло-жовті, панелі - світло-зелені, віконні рами - білі);
- єдиний стиль оформлення і оздоблення меблів і настінного оформлення; можливість очистки підлог, вікон тощо.

Умовно приміщення кабінетів і лабораторій для проведення занять з технічних дисциплін можна поділити на три функціональні зони: робоче місце для навчання, обладнання для загального користування і робоче місце викладача.

Робочі місця і лабораторії обладнуються устаткуванням, інструментом, приладами, пристроями, необхідними для теоретичного і практичного навчання відповідно до вимог навчальної програми. Залежно від характеру робіт, періоду навчання, прийнятої організації навчально-виробничої праці робочі місця курсантів та студентів можуть бути індивідуальними і груповими.

Загальні вимоги до робочих місць в лабораторіях і кабінетах технічного спрямування:

- технічна справність обладнання, наявність заземлень, захисних пристроїв, запобіжників, підйомних пристроїв та інших пристроїв для безпечної роботи;

- оснащення пристроями для зручного і надійного зберігання і розміщення під час роботи інструментів, пристроїв , основних і допоміжних матеріалів для дослідження готової продукції, навчально-технічної документації;

- відповідна освітлюваність робочої зони, забезпечення умов для найменш освітлювальної робочої пози і економічних рухів; оснащення у випадку необхідності пристроями для роботи сидячи;

- обладнання аварійною сигналізацією або пристроями для дистанційного зв'язку з викладачем і лаборантом;

- зручність для поточного обслуговування обладнання, очищення прибирання.

Основа оснащення робочих місць це безумовно - обладнання індивідуального користування, тобто обладнання на якому курсанти та студенти виконують типові для його професії навчально-виробничі роботи.

Основні навчально-технічні вимоги до такого обладнання наступні:

- типовість для професії;
- сучасність конструкцій;
- універсальність, відносна простота управління;
- зручність в експлуатації та обслуговуванні, безпека в роботі.

Для підготовки фахівців з цілого ряду професій є свої специфічні вимоги.

Доцільно робочі місця в лабораторії оснащувати також індивідуальним інструментом. При цьому враховується його універсальність, частота застосування, вартість. Як правило, робочі місця обладнуються ходовим інструментом.

Особливе важливе значення має оснащення робочих місць контрольно-вимірювальними приладами та документацією, потрібною під час роботи. Усе повинне мати своє місце, завжди знаходитися під рукою, зберігатися у належному вигляді.

Це приверстатні тумби з відділеннями для різноманітного інструменту, стояки з затискувачами робочих креслень та іншої навчально-технічної

документації, полички, планшети, готовальні, футляри для контрольно-вимірювальних приладів, переносні ящики з наборами нормативного інструменту та ін.

Та особливою турботою викладача і лаборанта в лабораторіях з технічних дисциплін повинно бути створення безпечних умов праці. Робочий день в майстерні він повинен починати з контролю підготовки робочих місць до занять, готовності самого викладача до заняття, а головне суворого дотримання правил техніки безпеки.

Для ефективнішої реалізації науково-педагогічних вимог необхідно враховувати ергономічні, естетичні, технічні та вимоги безпеки під час використання навчального обладнання.

Врахування ергономічних вимог підвищує ефективність взаємодії курсантів, студентів з обладнанням під час роботи з ним в лабораторії.

Як правило, ергономічні вимоги до навчального обладнання лабораторій технічних дисциплін розробляються з урахуванням антропометричних і психофізіологічних особливостей слухачів. До антропометричних показників належать: розміри та вага тіла. Практика свідчить, що недооцінка цих особливостей під час створення навчального обладнання призводить до втоми і зниження продуктивності праці як викладача так студентів та курсантів. Вимоги цієї групи потрібно враховувати під час комплектування робочих місць, конструювання і розміщення органів керування, з якими курсанти контактують під час роботи.

Інша група вимог характеризує ступінь відповідності обладнання до швидкості рухів, рухомості психічних процесів прийому, переробки і видачі інформації. Вони пред'являються до створення навчально-виробничого обладнання з урахуванням цих психофізіологічних особливостей. Ці показники для нас найважливіші, оскільки фахова підготовка студентів та курсантів проходить у спеціально обладнаних лабораторіях з комплексним застосуванням різних засобів навчання, що пов'язано з різноманітністю операцій під час практичних занять.

Відомо, що естетичний вигляд навчального обладнання лабораторії значно впливає на процес сприйняття інформації майбутніми фахівцями морського профілю, формування інтересу до конкретної діяльності, професійного інтересу зокрема. Дослідження свідчать, що навчальне обладнання, яке вирізняється високими естетичними якостями, має позитивний вплив на психічний (добрий настрій, інтерес до праці і т.п.) і фізіологічний (вплив на роботу зорового аналізатора і т.п.) стани студентів та курсантів, сприяє прискоренню сприйняття і запам'ятовування нового навчального матеріалу.

Технічні вимоги щодо створення навчального обладнання для майстерень виробничого навчання тісно пов'язані з вимогами техніки безпеки. Технічна безпека визначається державним стандартом як система організаційних доходів, які запобігають впливу на людину шкідливих факторів.

Від урахування технічних вимог безпеки під час конструювання, створення навчального обладнання залежить наявність і характер причин, які можуть створити ту чи іншу загрозу для здоров'я студентів, курсантів та викладачів в процесі його використання. Ці причини можуть носити як об'єктивний, так і суб'єктивний характер. До об'єктивних причин можна віднести:

- 1) невідповідність технічним нормам і нормам безпеки обладнання робочих місць в лабораторіях;
- 2) відсутність або недостатність надійності захисних пристроїв;
- 3) наявність потенційно небезпечних зон;
- 4) підвищена концентрація шкідливих речовин під час роботи на навчальному обладнанні;
- 5) незадовільне освітлення робочої зони;
- 6) підвищений рівень шуму і вібрацій;
- 7) наявність шкідливих випромінювань.

До суб'єктивних причин належать:

- 1) виконання помилкових робочих дій;

2) зниження уваги й недостатня підготовка як курсантів. Студентів так і самого викладача;

3) порушення правил експлуатації навчального обладнання;

4) порушення трудової дисципліни в майстернях ПТУ сільськогосподарського профілю.

Виключення цих причин або зниження їх до безпечного мінімуму - одна з головних задач конструювання і створення навчального обладнання проведення занять в лабораторіях та кабінетах де вивчаються технічні дисципліни.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Скирденко О.І. Навчально-методичний посібник з підготовки студентів спеціальності «Професійне навчання» до державної атестації за освітньо-кваліфікаційними рівнями «бакалавр», «спеціаліст», «магістр» / О.І. Скирденко, В.І. Чепок та ін. - Херсон: Вид-во ХДУ, 2007.

2. Скирденко О.І. Научно - техническое творчество при подготовке специалистов по профессиональному обучению / О.І. Скирденко, В.Д. Михайлик // Проектна та конструкторсько-технологічна підготовка майбутніх фахівців інженерного та педагогічного напрямків: зб. наукових праць за матеріалами Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченій 35 річчю заснування інженерно-технологічного факультету. - Херсон: Айлант, 2009.

3. Скирденко О.І. Особливості формування системи проблемних ситуацій на уроках спец дисциплін в ПТЗО технологічного спрямування / О.І. Скирденко, В.О. Скирденко // Проектна та конструкторсько-технологічна підготовка майбутніх фахівців інженерного та педагогічного напрямків: зб. наукових праць за матеріалами Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченій 35 річчю заснування інженерно-технологічного факультету. - Херсон: Айлант, 2009. – 6 с.

4. Скирденко О.І. Рациональні методи планування та проведення лабораторних досліджень в дисциплінах технічного та технологічного

спрямувань / О.І. Скирденко // Інновації в педагогічній освіті європейського простору: матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Полтава, 27-28 вересня 2009 р.). - Полтава: Вид-во ПДПУ, 2009. С. 269 – 275

*Скирденко О.І.
Крупецьких В.П.
м. Херсон*

ОСНОВНІ МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З ДИСЦИПЛІНИ “СИСТЕМА ТО ТА РЕМОНТ МАШИН” В ПТУ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО СПРЯМУВАННЯ

Спеціальні дослідження і досвід підготовки фахівців у вітчизняних і зарубіжних закладах професійно-технічної освіти показали, що найбільший ефект у проведенні лабораторно-практичних занять, як за термінами, так і за якістю підготовки був одержаний в групах, в яких використовувались технічні засоби навчання. Встановлено також, що комплекс ТЗН, що використовується в педагогічному процесі, повинен відповідати специфіці майбутньої діяльності фахівців.

Технічні засоби навчання можуть використовуватися не тільки в процесі навчання, але й в процесі удосконалення майстерності, зокрема, з метою підвищення якості освіти, контролю рівня знань і самоконтролю. Але процес удосконалення є невід’ємною частиною процесу навчання, тому технічні засоби навчання успішно застосовують і при підвищенні майстерності фахівців. За допомогою технічних засобів навчання та комп’ютерної техніки можна значно поліпшити організацію передачі навчальної інформації, збільшити об’єм і темп її сприйняття учнями ПТНЗ. Контроль знань при використуванні ТЗН та комп’ютерних програм більш систематичний, оперативний і економічний.

Навчальна програма з дисципліни “ Система ТО та ремонт машин в ПТУ сільськогосподарського спрямування” передбачає проведення циклу лабораторно-практичних робіт. Кожна з них має свій зміст, яким визначається характер і послідовність дії учнів. Разом з тим лабораторні роботи мають з точки

зору методики багато спільного: завдання, передбачені лабораторними роботами, пов'язані з певними дослідженнями, які збагачують учнів новими знаннями, поширюють їх технічний кругозір. Виконання лабораторно-практичних робіт дуже часто супроводжується ескізуванням, виконанням певних розрахунків; висновки, до яких дійшли учні, відбиваються в звіті; при виконанні лабораторно-практичних робіт учні спираються на свої знання з основ наук.

Ті самі лабораторно-практичні роботи можна виконувати по-різному залежно від устаткування, яке має навчальна лабораторія. Оскільки устаткування для лабораторних робіт дуже часто виготовляють самі учні, тут є простір для творчості вчителів і їхніх виконавців.

Розглянемо зміст і послідовність виконання лабораторно-практичної роботи з досвіду професійно-технічних училищ.

Керівництво виконання лабораторно-практичних робіт виконується в формі інструктажу учнів викладача. За місцем у навчальному процесі інструктаж поділяють на вступний, текучий і заключний.

Вступний інструктаж має місце при підготовці учнів до виконання лабораторно-практичної роботи. В тих випадках, коли лабораторно-практична робота проводиться в дослідницькому плані, викладач детально пояснює учням порядок проведення роботи, вказує, в якій послідовності робити заміри величин, як робити їх записи, показує прийоми виконання. Особливу увагу при вступному інструктажі викладач звертає на необхідність порівняти отримані результати, виявлення залежності між ними пояснення висновків. Доцільно при цьому ставити перед учнями запитання, знаходячи відповіді на які, вони будуть по черзі підходити до основного висновку.

Великий вплив на методику проведення вступного інструктажу вказує організаційна форма проведення лабораторно-практичних робіт. При фронтальній формі викладач проводить детальний інструктаж для всієї групи і переважно в усній формі. Основу усного інструктажу складає сполучення пояснення і демонстрації прийомів виконання лабораторно-практичної роботи. При проведенні на фронтальних лабораторно-практичних роботах велике

значення має письмове завдання-інструкція, яка є документацією письмового інструктажу.

В процесі поточного інструктажу, надавання допомоги одному учню, викладач ні в якому разі не повинен випускати з точки зору останніх. Допомога учням не повинна перетворюватися в підказку. Спостерігаючи за учнями, надаючи допомогу в процесі роботи і не турбуючи по дрібницям, викладач повинен забезпечити самостійність їх роботи. Якщо в учня виникли труднощі в процесі роботи, необхідно шляхом наводячих питань добитися того, щоб він сам зрозумів причини несправностей і визначив шляхи їх усунення. При виконанні складних лабораторно-практичних робіт корисно на певному етапі проводити проміжний контроль виконаної частини роботи.

Після виконання лабораторно-практичних робіт всіма учнями проводиться заключний інструктаж, в процесі якого проводяться підсумки знань. Особливо важливе значення має заключний інструктаж після лабораторно-практичних робіт дослідницького характеру. При цьому в процесі бесіди викладач спільно з учнями аналізує результати експерименту, робить порівняння, співвідношення, підводить учнів до висновків.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Белкин Е.Л. Дидактические основы управления познавательной деятельностью в условиях применения технических средств обучения. – Я.: Верх.-волж. Кн. изд-во, 1982. – 107 с.
2. Белякова А.Н. Эффективный метод активизации учебного процесса // Автомобильный транспорт, 1970. - № 11.
3. Гильбух Ю.З. Тренировочные устройства в профессиональном обучении. – К.: Радянська школа, 1979. – 171 с.
4. Гребень И.И., Довеяло А.М. Автоматические устройства обучения. – К.: Издательство Киевского государственного университета, 1965. – 225 с.
5. Жиделев А.М., Коваленко И.Г., Саюшев В.А. Организация и методика производственного обучения. – М.: Высшая школа, 1973. – 264 с.

ІНТЕРАКТИВНА МОДЕЛЬ ВИКЛАДАННЯ ПРОФЕСІЙНО ОРІЄНТОВАНИХ ДИСЦИПЛІН МАЙБУТНІМ АГЕНТАМ З ОРГАНІЗАЦІЇ ТУРИЗМУ

В усьому світі підготовці кадрів туристичного бізнесу приділяється значна увага. Щороку зростає кількість навчальних закладів, що пропонують програми підготовки фахівців туристичної сфери. Більшість таких програм приділяють значну увагу практичній підготовці майбутніх фахівців туристичної сфери. Проблема співвідношення теоретичної та практичної підготовки зараз гостро стоїть і в Україні, адже через відсутню достатню матеріальну базу, багато дисциплін вивчаються з теоретичного боку, а застосувати свої знання на практиці молоді фахівці можуть лише влаштувавшись на роботу.

Інтерактивна модель розглядає навчання як спеціальну форму організації пізнавальної діяльності, що має конкретну, передбачувану мету – створити комфортні умови навчання, за яких кожен учень відчуває свою успішність та інтелектуальну спроможність. Викладач та учні є «рівноправними суб'єктами» навчання. У навчальному процесі домінують: проблемна лекція, лекція-прес-конференція, бінарна лекція, лекція-шоу; самостійна робота на семінарських та практичних заняттях: групові проекти, бізнес-плани, прес-конференції, круглі столи, тренінги (корпоративні, психологічні, бізнес-тренінги) [1].

Професійно-орієнтовані дисципліни туристичного профілю належить до дисциплін із швидкими оновленням змісту матеріалу та варіюванням змісту, що відображає сучасний стан ринку туристичних послуг, а їх вивчення вимагає застосування активних форм навчання. Сфера туризму динамічно змінюється, тому зміст навчальних програм, які відображають реалії туристичного бізнесу оновлюється та вдосконалюється безперервно.

Надзвичайно перспективним є включення до навчального процесу такого виду практико-орієнтованих технологій як тренінги. Під тренінгом доцільно розуміти комплекс вправ, які планомірно здійснюються з метою формування та вдосконалення умінь та навичок, підвищення ефективності діяльності. Під час тренінгу здійснюється «навчання через дію». Викладач виступає у ролі організатора та консультанта, він не нав'язує готові знання, а спрямовує слухачів курсів на розв'язання типових проблем. Однією з важливих умов успішного використання тренінгу є чітке планування: формулювання теми, виділення у ній основних завдань, розробка детального сценарію до кожного з них, встановлення часових обмежень та вивчення конкретної проблеми.

Наступною умовою успішності при плануванні тренінгового курсу є підбір матеріалу для викладання. Перш за все маєтись на увазі формування блоків інформації яка доводиться аудиторії та розподіл її таким чином, щоб кожне заняття включало наступні елементи: мотивацію, інформаційну частину, практичне застосування набутих знань, рефлексію (повторення).

Вибір оптимальної для тренінгу техніки залежить від багатьох факторів. Найбільш важливим є мета тренінгової програми. Якщо учням необхідно довести важливу інформацію, то використовуються інформаційні техніки, наприклад лекція у поєднанні із груповими дискусіями. У випадку необхідності відпрацювання роботи у групі використовуються імітаційні ігри. Якщо необхідно позбутися технологічних помилок, можна застосувати кейс-стаді [2].

Проте, можливо одночасно поєднувати кілька технік.

Тренінги, ще не набули широкого розповсюдження в системі підготовки майбутніх агентів з організації туризму, проте, саме вони переважають в системі перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників сфери туризму [2].

Одним з інноваційних методів навчання, що набув поширення при підготовці фахівців сфери туризму є моделювання майбутньої професійної діяльності в процесі створення ситуацій виробничого характеру. Такий метод доцільно застосовувати при вивченні професійно-орієнтованих дисциплін,

таких як «Технологія туристичного обслуговування», «Технологія транспортного обслуговування в туризмі», «Географія туризму» та інші.

Застосування методу моделювання імітує виробничу діяльність співробітника туристичної фірми, основною метою якого є розробка напрямів відпочинку, створення нового туристичного продукту та робота з клінтами. Теоретичний модуль дисципліни «Технологія туристичного обслуговування» включає вивчення змісту основних та допоміжних операцій із створення турпродукту. На перших лекціях учні опановують професійну термінологію та отримують знання про системність технологічного процесу у створенні туристичного продукту. Запропонований матеріал підкріплюється відвідуванням майстер-класів провідних спеціалістів туристичних компаній під час проведення міжнародної туристичної виставки у м. Київ «Міжнародний туристичний салон», де учні мають змогу познайомитися з особливостями технології туристичної діяльності та презентацією турів відомих туристичних підприємств та екскурсіями на провідні туристичні підприємства м. Луцька.

Практична частина курсу має на меті ознайомлення учнів із особливостями діяльності майбутніх агентів з організації туризму під час створення, просування, реалізації та споживання туристичних послуг. Основна увага приділяється типовим та нетиповим операціям, які складають цикли та процеси туристичної діяльності. Основною метою практичного модуля було створення нового, або аналіз вже існуючого на вітчизняному туристичному ринку туру.

Разом із учнями визначаються основні етапи, що відповідають особливостям діяльності в туристичній компанії. Заняття мають вигляд робочих засідань, під час яких представляються результати діяльності із виконання технологічних операцій та обговорюються проблеми, що виникають під час виконання завдання.

З метою забезпечення вивчення навчальної дисципліни на основі моделювання майбутньої професійної діяльності, доцільним виявилось проведення круглого столу із обговорення типових проблем під час організації

технологічної діяльності. Під час роботи над проектами турів студенти мають можливість виділити і більш детально проаналізувати дії за одним з циклів технологічних процесів туристичної діяльності, що є на їх погляд особливо складним в реальній туристичній діяльності.

Таким чином, робота над власним творчим проектом є результатом підсумкового контролю, який дає можливість наблизити навчальний процес до реальної діяльності майбутнього менеджера туристичної фірми.

Наприкінці навчання учні презентували свої творчі проекти. В ході презентації учасники навчального процесу також оцінюють рішення своїх колег на кожному етапі технологічного процесу та виставляють загальну оцінку роботи скориставшись бланками оціночних листів.

Під час моделювання майбутньої професійної діяльності особлива увага повинна приділятися:

- активному використанню теоретичних знань дисциплін «Географія туризму», «Основи гостинності в сфері туристичного обслуговування», «Технологія транспортного обслуговування в туризмі»;
- активізації роботи із спеціалізованими інформаційними джерелами (сайтами провідних туристичних фірм, спеціалізованими інформаційними порталами, системами пошуку та бронювання послуг готелів, туристичними довідниками, каталогами);
- прийняттю оптимальних та ефективних рішень;
- творчому підходу до ідей та програм турів.

Важливим етапом роботи учнів над творчими проектами є оформлення туристичних документів (бланків ваучерів, договорів, страхових полісів, супроводжуючої документації).

Таким чином, в процесі вивчення дисциплін професійного циклу ми спираємося на реалізацію принципу моделювання професійної діяльності майбутніх агентів з організації туризму за допомогою таких інтерактивних технологій навчання як круглі столи, дискусії, творчі проекти, майстер-класи, тренінги, проектні та ситуаційні завдання. Більшість з них було орієнтовано на

реальну практичну діяльність суб'єктів туристичного бізнесу, що сприяло набуттю учнями позитивного досвіду.

Впровадження інноваційних технологій у навчально-виховний процес підготовки майбутніх агентів з організації туризму сприятиме підвищенню якості підготовки фахівців, здатних у складних економічних умовах вирішувати завдання розробки та просування якісного вітчизняного турпродукту та створення позитивного іміджу України на світовому туристичному ринку.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Педагогіка туризму: [навч. посібник для студентів вищих навчальних закладів] / В.К. Федорченко, Н.А. Фоменко, М.І. Скрипник, Г.С. Цехмістрова. - К.: Видавничий дім "Слово", 2004. - 296 с.

2. Пометун О., Пироженко Л. Інтерактивні технології навчання: теорія і практика. / О. Пометун, Л. Пироженко. – К., 2002. – 136 с.

*Герасимик-Чернова Т.П.
м. Любешів*

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ І НАВЧАННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Сучасний етап розвитку системи професійної освіти проходить в складних умовах. Це пов'язано із зростаючими вимогами до якості підготовки кваліфікованих робітників з боку системи професійної освіти, ринку праці, молоді і їх батьків, а також з економічними ризиками, демографічними проблемами, соціокультурними і етичними аспектами.

Соціально-економічне становище молоді в країні нерозривно пов'язано із станом суспільства. Молоде підростаюче покоління природним чином реагує на ті зміни, які відбуваються в навколишньому середовищі. У цих умовах заклади професійно-технічної освіти, залишаючись статичними, не можуть вирішити завдання власного розвитку для максимально якісного надання освітніх послуг населенню. Конкурентна боротьба освітніх установ за

абітурієнтів актуалізує процеси вдосконалення діяльності системи професійно-технічної освіти, ефективного використання наявних управлінських, кадрових, матеріальних, технологічних та інших ресурсів, реалізації варіативних освітніх програм, зміст яких є актуальним та відповідає потребам ринку праці в конкретному регіоні.

Нині в Україні функціонує до тисячі професійно-технічних навчальних закладів різного галузевого спрямування. Співвідношення чисельності студентів ВНЗ I–IV рівнів акредитації до чисельності учнів, слухачів ПТНЗ становило 5:1, незважаючи на те, що 60-70% вакансій на ринку праці – складають робітничі професії. Це свідчить про зниження ролі робітників і престижності робітничих професій серед учнівської молоді в сучасному суспільстві. Водночас, стан підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах ще не повною мірою відповідає сучасним соціально-економічним потребам суспільства. Причинами цього є законодавчо-неврегульована відповідно до сучасних умов нормативно-правова база та механізми формування державного замовлення на підготовку кваліфікованих робітників, неефективний моніторинг ринку праці, механізм управління і мотивації роботодавців, направлений на забезпечення умов для виробничої практики учнів, стажування й підвищення кваліфікації педагогічних працівників ПТНЗ.

В Україні участь роботодавців у розвитку професійної освіти доволі обмежена і фрагментарна. Це викликано через сфери: слабким розвитком громадянського суспільства і, відповідно, відсутністю практики створення механізмів самостійної побудови ефективної співпраці між суспільними інститутами; несформованістю в суспільстві і, зокрема, у більшості роботодавців розуміння необхідності і економічної ефективності інвестицій у розвиток людського капіталу; низьким рівнем інноваційної складової в економіці країни. Вирішення цих проблем є глобальним стратегічним завданням розвитку країни, потребує значних узгоджених зусиль усього суспільства і тривалого часу. В Україні спектр питань, пов'язаний з участю

роботодавців у підготовці та перепідготовці кадрів, в освітніх і наукових процесах регулюється чинними Законами України, зокрема: «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту», «Про вищу освіту», «Про наукову і науково-технічну діяльність», «Про оподаткування прибутку підприємств», «Про сприяння соціальному становленню та розвитку молоді в Україні», «Про забезпечення молоді, яка отримала вищу або професійно-технічну освіту, першим робочим місцем з наданням дотацій роботодавцям», «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України (у сфері вищої освіти)», «Про передачу об'єктів права державної та комунальної власності», «Про управління об'єктами державної власності», Господарським кодексом України тощо. Значною проблемою, яка потребує нагального вирішення, є розпорошеність регулюючих норм у законодавчому полі, відсутність єдиного Закону, в якому б визначалися основні напрями і механізми участі роботодавців у професійній освіті.

У якісній підготовці робітничих кадрів повинні бути зацікавлені:

- **держава** - тому, що лише добре підготовлений робітник зможе впроваджувати сучасні виробничі технології, вирощувати хороші врожаї, забезпечувати економічний розвиток держави, а відтак сприяти виходу України із кризи;

- **роботодавець** – тому, що лише сучасний кваліфікований робітник зможе професійно керувати новою технікою, працювати на сучасному виробничому обладнанні і впроваджувати сучасні технології, відповідно сприяти збільшенню прибутків та рентабельності діяльності господарства;

- **заклади освіти** – тому, що якість підготовки випускників – найсуттєвіший показник діяльності галузі та іміджу кожного професійно-технічного училища;

- **випускник** – тому, що високий рівень його кваліфікації – передумова працевлаштування, матеріального та морального задоволення від роботи.

Проблеми та шляхи їх вирішення:

- поглиблення змісту професійної підготовки кваліфікованих

робітників у відповідності з потребами ринку праці;

- розширення співпраці з соціальними партнерами та роботодавцями;
- подальше впровадження у навчальний процес інноваційних технологій, державних стандартів професійно-технічної освіти;
- розробка творчими групами нових державних стандартів за напрямками;
- залучення роботодавців до управління навчально-виробничим процесом;
- створення дорадчих комітетів, консультативних рад, за галузевим спрямуванням;
- дотримання безпеки життєдіяльності учасників навчально-виховного процесу;
- досягнення якісних кінцевих результатів за підсумками конкурсів фахової професійної майстерності.

Головною рушійною силою розвитку співробітництва є взаємна зацікавленість держави, закладів професійної освіти та роботодавців у підготовці професійних кадрів, чиї знання, уміння й професійні компетенції відповідатимуть вимогам сучасної інноваційної економіки.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Вакуленко В.О. Розвиток інноваційного підприємства в Україні/ В.О. Вакуленко// Проблеми інновац. розвитку : наук.-практ. журнал. – К., 2011. – № 1. – С. 53.
2. Ничкало Н. Профтехосвіта і ринок праці: старі й нові проблеми/ Н. Ничкало// Педагогічна газета. – 2005. – № 12. – С. 8.
3. Ничкало Н. Ринок праці і проблеми модернізації підготовки кваліфікованих робітників / Н. Ничкало // Проф.-техн. освіта. – 2004. – № 1. – С. 4 – 12.
4. Ніколаєнко С. Інноваційний розвиток профтехосвіти / С. Ніколаєнко // Професійно-технічна освіта. – 2007. – № 3. – С. 5 – 7.

СЕКЦІЯ 4

ТЕОРІЯ І ПРАКТИКА ВДОСКОНАЛЕННЯ МАШИН

*Чарнецький Є.І.
Науковий керівник: к.т.н., доцент Крупецьких В.П.
м. Херсон*

УДК 631.3:631.33.021.4

ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ НАСТРОЙКИ МАШИННИХ АГРЕГАТІВ НА ЯКІСТЬ ПОЛЬОВИХ РОБІТ

Нам відомо, що при виробництві будь-якої продукції у тому числі й сільськогосподарської приймають участь 3 елементи: предмет праці, засіб праці і сама праця.

Для досягнення високих показників продуктивності праці і якості механізованих польових робіт, потрібний хороший технічний стан і своєчасне налаштування машинно-тракторних агрегатів (МТА) на оптимальні режими роботи. У зв'язку з тим що в підрозділі с-г підприємств поступає нова складна широкозахватна і енерго - насичена техніка для обробітку і прибирання сільськогосподарських культур, способи і засоби для її налаштування вимагають постійної досконалості. Для перевірки і налаштування МТА згідно з правилами виробництва механізованих польових робіт і операційними технологіями рекомендується мати в підрозділах господарств бетоновані майданчики[1]. Проте ті, що використовуються, в основному, майданчики земляні профільовані, покриті асфальтом і рідше бетонні розмірів 6х6 м. На земляних і асфальтованих майданчиках неможливо перевірити правильність розташування робочих органів, особливо плугів і культиваторів, із-за нерівності поверхні, а бетоновані майданчики не дозволяють перевіряти і налаштовувати агрегати ширина або довжина яких більше 6м. Крім того, майданчик, що не має розмічальних ліній і не обладнаний пристосуваннями для перевірки і установки робочих органів.

Відсутність методів і інструментів для наладки нових, особливо складних машин, а також єдиних правил їх наладки і перевірки, недостатнє знання кожним четвертим з опитуваних механізаторів прийомів регулювання робочих органів і наладки машин, особливо складних, відсутність матеріальної відповідальності за виконання роботи з низькою якістю, вимагає постійного удосконалення способу і засобу для технологічної наладки широкозахватної і енерго- насиченої техніки.

Всесоюзним науково-дослідним і технологічним інститутом по експлуатації техніки і використанню нафтопродуктів (ВНИИТ і Ном) спільно з інститутами-співвиконавцями розроблений майданчик розмірами 9х12 м і з розміткою і комплексом приладів і пристосувань для перевірки і налаштування МТА. Її використання дозволяє підвищити рівень налаштування машин, скоротити витрати праці на перевірку і налаштування агрегатів в 2-3 рази.[2].

Майданчик призначений для перевірки геометричних схем, установки робочих органів, налаштування на задані режими роботи плугів, лемішних лушпильників, причіпних і навісних культиваторів, культиваторів - плоскорізів, зернових і просапних сіялок і збиральних машин. На майданчику наносяться лінії розмітки для перевірки плугів, лемішних лушпильників, навісних і причіпних культиваторів, для перевірки розташування робочих органів сіялок. Розмітку необхідно виконувати білою або кольоровою емаллю або робити з металевої сітки, залитої урівень у бетон, або скористатися прогумованими трафаретами. Лінії повинні наноситися строго певної ширини з урахуванням допустимих відхилень на розташування робочих органів, передбачених технічними вимогами.

На кожному майданчику має бути додатковий комплект інструменту і пристосувань. Комплект повинен включати: лінійки довгі 0,5 і 1м, штангенциркуль ШЦ-Т- 125-0,1, рівень будівельний, кутомір, манометр, шнур завдовжки 25м, насос ручний для підкачування шин, рулетки довгої 5 і 20м, універсальні підкладки під катки секцій навісних культиваторів і опорні колеса причіпного культиватора, динамометр для виміру зусилля стискування

пружины, пристосування для перевірки робочого органу сівалки, лінійку для перевірки розташування сошників, лінійка для установки глибини ходу сошника, пристосування для перевірки катушкового висіваючого апарату сівалки, пристосування для прокручування валу висіваючого апарату сівалки, технологічну карту перевірки і налаштування машинно-тракторних агрегатів.

Для прикладу розглянемо перевірку і налаштування сівалок для посіву зернових культур.

Для перевірки геометрії рами і інших вузлів, розставлення робочих органів і установки на задану глибину сівалка трактором завозитися на лінії розмітки майданчика. Перевіряється манометром тиск в шинах коліс і доводиться, у разі потреби, до нормального значення, рівного 0,16-0,20 МПа. Потім рама перевіряється на вигин і скручування. Для цього лінійкою заміряється відстань від кінців переднього бруса до майданчика. Допускається різниця значень відстаней не більше 10 мм. Скручування переднього бруса, яке визначається за допомогою рівня і кутоміра, не допускається. Після цього перевіряється розташування сошників за допомогою лінійки, що встановлюється на болти кріплення поводків. Відстань між болтами по лінійці має бути 150 $\pm$ 5 мм. Кут установки дисків перевіряється за допомогою пристосування і повинен складати для сівалки СЗ- 3,6-10° для СЗУ- 3,6- 18°. Зусилля в пружинах визначається за допомогою динамометра. Різниця в зусиллі стискування окремих пружин не повинна перевищувати 20 Н. Регулюється воно за допомогою перестановки фіксатора по отворах. Транспортний просвіт сошників, рівний 190 мм, встановлюється по лінійці гвинтовим стягуванням, а глибина ходу сошників - по спеціальній лінійці, яка нижнім кінцем встановлюється біля регулювального гвинта глибини ходу сошників так, щоб виріз її упирався в контргайку, тоді цифри, розташовані проти верхнього болта, вказуватимуть задану глибину.

Завчасна установка сівалки на норму висіву насіння здійснюється шляхом висунення катушок на певну довжину, значення якої вибирається по номограмі, яка є в інструкціях з експлуатації сівалок.

Величина висунення катушки і проміжок між клапаном і ребрами її встановлюється за допомогою пристосування для перевірки катушкового висівного апарату сівалки типу СЗ- 3,6. 4 проміжки між клапаном. Встановлена норма висіву насіння на номограмі перевіряється шляхом прокручування валу висівних апаратів пристосуванням, а у його відсутність домкратом підняти сівалку і обертати опорно-приводне колесо. Висіане зерно збирається, зважується, і визначається норма висіву. При відхиленні її від заданої норми катушки переміщують в ту або іншу сторону. Слід зазначити, що частоту обертання катушок заздалегідь встановлюють залежно від насіння різних с-г культур . Досвід застосування подібних майданчиків з комплектом наборів і пристосувань, які при необхідності можна виготовити у будь-якій майстерні господарства, для регулювання МТА в господарствах Казахстану, Донецької, Луганської, Одеської, Московської і Херсонської областях. Показав високу ефективність при підготовці ґрунтообробній, посівній і збиральній техніці.

Ми впродовж 10 років застосовуємо технологічне налаштування на майданчиках. Застосування майданчиків з бетонним покриттям і комплекту набору і пристосувань дозволяє: понизити витрати палива на 5-8%, витрата праці на регулювання і наладку в 1,5-2 рази, збільшити змінне вироблення агрегатів на 10-12%, підвищити врожайність сільськогосподарських культур на 10-30% за рахунок поліпшення якості польових робіт, поліпшити умови праці механізаторів.

Регулювання і налаштування с-г техніки робиться в цілому на заводах, а при проведенні с-г робіт вручну або автоматично за допомогою різних пристосувань, розміщених безпосередньо на машині. Потрібно тільки виконувати технологічну дисципліну вже при існуючій системі машин можна істотно підвищити ефективність її використання.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Бурченко П.Н., Труфанов В.В., Базаров А.В. и др. Пооперационные технологи (правила производства) механизированных полевых работ,

выполняемых агрегатами со скоростью (9-15 км/ч) тракторами классов 14 и 30кН. Часть 1. М.: 1972. -199с.

2. Денисов А.А., Капустин В.П., Карташов А. Т и др. Рекомендации по проверке и настройке на площадке машинно-тракторных агрегатов для возделывания зерновых культур. ЦНИИТЭИ, М.: 1986. - 23с.

*Крупецьких В.П.
Овдій В.М.
Скирденко О.І.
м. Херсон*

УДК 631.2.546.622

ЕНЕРГЕТИЧНИЙ АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ В ЗЕМЛЕРОБСТВІ

В статті розглянуті особливості використання енергетичного аналізу для порівняння сучасних технологій виробництва сільськогосподарської продукції рослинництва за рахунок енергетичних еквівалентів ефективності.

Ключові слова: енергетичні еквіваленти, не поновлена енергія, родючість ґрунту, енергоємність, агробіоценоз.

Для виробництва сільськогосподарської продукції з кожним роком все більше використовується енергії та сировини, зростають його матеріальні й енергетичні ресурси. При нинішньому рівні сільськогосподарського виробництва значно збільшується енерговитрати на техніку, добрива, пестициди, меліорацію. Частка енерговитрат на виробництво продовольчої продукції в загальному енергобалансі у багатьох країнах досягає 10%[1]. А тому раціональне використання земної та сонячної енергії розглядається як найважливіша умова для збільшення виробництва продукції землеробства.

Енергетичну оцінку (енергетичний аналіз) уже застосовують у сільському господарстві багатьох країн і це дозволяє визначити ступінь використання всіх факторів, які впливають на родючість ґрунту та формування урожаю: добрив, пестицидів, поливної води, палива, різних типів тракторів,

автомобілів, причіпного знаряддя, ґрунто - кліматичних умов, природних ресурсів, сонячної радіації та інших. Енергетичний аналіз дозволяє розробити й оцінити ефективність технологій у землеробстві й рослинництві[2].

Основне завдання енергетичного аналізу – це пошук і планування методів сільськогосподарського виробництва, які забезпечують раціональне застосування не поновлюваної і поновлюваної (природної) енергії, охорону навколишнього середовища. Іншими словами, енергетичний аналіз виконується для оцінки ефективності використання не тільки добрив, пестицидів, поливної води, але й природних ресурсів – ґрунту, клімату, сонячної радіації, тобто основних факторів родючості. Технології вирощування сільськогосподарських культур повинні носити суворо економічний характер, за яких ґрунт обов'язково збагачувався б гумусом, зменшувались би витрати енергії на одиницю маси виробленої продукції. При енергетичному аналізі розрахунки проводять у єдиних міжнародних одиницях – кілокалоріях або джоулях [1].

Нині при виробництві сільськогосподарської продукції центр уваги переноситься з кількісних показників на якісні, а ефективність – із проміжних результатів на кінцеві. Добиватись високої економічної ефективності виробничих процесів можна при користуванні енергетичним аналізом. Усі види трудових і виробничих затрат у сільському господарстві можуть бути досить точно визначені з енергетичних одиниць (еквівалентах). Енергетичні еквіваленти – це кількість не поновлюваної енергії, яка витрачається на одержання 1 кг (1л) маси продукції і визначається в кілограмах або джоулях. Наприклад, енергетичний еквівалент 1 кг маси культиватора (КПС-4,0) оцінюється 12,13 ккал, автомобіля вантажного - 3,42, трактора -5,80 ккал. При визначенні цього еквівалента, наприклад в 1 кг маси трактора затрачається енергія на добування залізної руди, кам'яного вугілля, виготовлення самої машини. Це так звана матеріалізована енергія. Протягом експлуатаційного періоду враховується також амортизація, ремонт, витрачені запасні деталі. Енергетичні еквіваленти вже визначені на техніку, електроенергією, паливо,

добрива, пестициди, транспортування, переробку й зберігання сільськогосподарських продуктів, на затрати робочої сили[2].

Уведення енергетичних еквівалентів до аналізу дає змогу всі види праці й матеріально-технічні засоби (техніку-у кілограмах маси, живу працю-у людино-годинах, витрати палива-у літрах, кілограмах ,використання електроенергії-у кіловат-годинах, заробітну плату-у гривнях) привести до єдиного показника (ккал чи Дж) і за допомогою його визначити активну частину(долю) кожного елемента, фактора родючості у технологічному процесі, його вклад у формування урожаю. За допомогою цього єдиного міжнародного показника можна за енергоємністю технологічного процесу порівняти технології у землеробстві, рослинництві й тваринництві, які розроблені в різних регіонах чи країнах.

Енергетичні еквіваленти, які рекомендовані для умов України, уточнені і відповідають економічним умовам країни[2].

Енергетичний аналіз технологій вирощування сільськогосподарських культур закінчується встановленням співвідношення енергетичної кількості не поновлюваної енергії, яка міститься у вирощеній продукції, до кількості не поновлюваної енергії, витраченої на формування урожаю, що прийнято називати коефіцієнтом енергетичної ефективності:

$$K_{\text{еф.}} = A_{\text{пр.}} / \sum A_{\text{вит.}}, \quad (1)$$

де: $A_{\text{пр.}}$, $\sum A_{\text{вит.}}$ відповідно не поновлена енергія, що міститься у продукції та енергії, що витрачена на формування продукції(урожаю), ккал;

$K_{\text{еф.}}$ – коефіцієнт енергетичної ефективності.

Для більшості культур указаний коефіцієнт знаходиться в межах 1,42...3,65 [3,4]. Якщо вказаний коефіцієнт великий, то це свідчить, що технологія наближається до ресурсо- і енергозберігаючих. Показник залежить від ґрунто – кліматичних умов, ступеня техногенної завантаженості, структури посівних площ і наявності науково обґрунтованих сівозмін. У господарствах, де застосовані науково обґрунтовані системи землеробства, окупність технологій

завжди висока і вони дозволяють у ході виробництв багато економити ресурсів та енергії.

Якщо в господарствах відсутня наукова технологія рільництва й структура посівів та необґрунтована МТА за складом – говорити про економію ресурсів, енергії немає підстав.

Під енергоємністю технічних засобів розуміється витрачання всіх видів енергії на виготовлення їх та обслуговування в період експлуатації.

Для визначення енергоємності технічних засобів їх масу (кг) множать на енергетичні еквіваленти (ккал), тобто на кількість енергії, яка витрачена на виробництво 1 кг маси техніки (конкретної машини):

$$A_m = m_m \times K_{ек.}, \quad (2)$$

де: A_m - енергомісткість машини (одиниці техніки), ккал(Дж);

m_m - маса машини, кг;

$K_{ек.}$ - енергетичний еквівалент, ккал/кг (Дж/кг).

Виходячи з цього, визначаємо, що на виробництво автомобіля ГАЗ-53А витрачено: 3250 кг $\times$ 3,42 ккал = 11033,7 ккал енергії. До вказаної суми витраченої енергії на виготовлення та експлуатацію автомобіля входять усі витрати енергії, які прямо чи не прямо пов'язані з його виготовленням та обслуговуванням у період експлуатації.

Для зручності підрахунків використовують енергоємність техніки за одну годину роботи[1]. Наприклад, енергоємність тракторів за одну годину роботи становить Т-150-40480.8, МТЗ-80-18339.7ккал /год.

Загальна енергоємність за годину роботи агрегату ($A_{мта}$) визначається, яка сума годинних енергоємностей складових машин, що входять до агрегату, тобто:

$$A_{мта} = A_t + A_{стм} + A_{зч}, \quad (3)$$

де: $A_t, A_{стм}, A_{зч}$ - годинні енергоємності відповідного трактора, сільгоспмашини, зчіпки ккал(Дж)/год.

Питома енергоємність агрегату за одиницю обробленої площі розраховується (ккал/га):

$$A_{га} = A_{мта}/W_{год.} \quad (4)$$

де: $W_{год.}$ - продуктивність агрегату за годину, га/год.

При енергетичному аналізі технологічних процесів важливо знати суму всіх видів енерговитрат, тобто сукупну енергію.

Сукупна енергія (Дж/га), що витрачається на виконання технологічної операції визначається:

$$E_c = K_p * d_p + K_m * q_m + (K_t * M_t + \sum K_{cm} M_{cm} + K_{зч} M_{зч} + \sum K_p N_p) / W_{гз} \quad (5)$$

де: E_c – затрати сукупної не поновлюваної енергії агрегату при виконанні технологічної операції у Дж/га чи МДж/га;

K_p, K_m - енергетичні еквіваленти витраченого палива і технологічних матеріалів, МДж/кг;

$K_t, K_{cm}, K_{зч}$ - енергетичні еквіваленти години роботи трактора, сільгоспмашини, зчіпки, МДж/(кг×год);

K_p - енергетичний еквівалент години праці персоналу, МДж/год;

d_p, q_m - погектарна витрата палива і технологічних матеріалів, кг/га;

$M_t, M_{cm}, M_{зч}$ - маса машини, трактора, зчіпки, кг;

N_p - кількість працюючих відповідної категорії, люд;

$W_{гз}$ - продуктивність агрегату за годину змінного часу, га/год.

Таким чином визначають витрати енергії по всім технологічним операціям.

Витрати всієї сукупності енергії на сприймання продукції заданої культури визначаються сумою енерговитрат по всім технологічним операціям:

$$\sum E_{сга} = E_{сга1} + E_{сга2} + \dots + E_{сган} , \quad (6)$$

де: $\sum E_{сга}$ - сумарні витрати сукупної енергії на одиницю площі, МДж/га

$E_{сга1} + E_{сга2}$ витрати сукупної енергії на одиницю площі за технологічними операціями від 1 до n МДж/га.

Витрати енергії за одиницю продукції, при врожайності U ц/га, визначаються:

$$E_{\text{цпр}} = \sum E_{\text{сга}} / U; \quad (7)$$

За даними досліджень Українського НДІ(іНДІ кукурудзи) енергоємність основних культур та енергетичні коефіцієнти ефективності їх наведені в таблиці 1.

Вони характерні для інтенсивних технологій при вирощуванні сільськогосподарських культур на основі традиційної системи землеробства[2].

Таблиця 1. Енергоємність культур та їх енергетична ефективність в умовах України.

Культура	Урожайність з 1 га, кг	Енергоємність урожаю, ккал	Витрачено енергії, ккал	Коефіцієнт Енергетичної ефективності
Пшениця озима на зрощуванні	5820	22872660	10380343	2,21
Ячмінь яровий	3620	14246255	4701724	3,03
Кукурудза на зерно	3860	13737000	9295086	1,48
Кукурудза на силос	25000	24465000	8912495	2,75
Просо (зерно)+ солома	3520	14242976	5353326	2,66
	4500	12744000	5353326	5,04
Гречка(зерно)+ солома	1740	6908496	4552744	2,14
	3500	9726500	4552744	3,65
Буряк цукровий + гичка	35000	21367500	12704746	1,68
	20000	8000000	12704746	2,31
Картопля	18000	157266600	10689111	1,47

Передовий науковий і виробничий досвід показує, що енерговитрати зменшуються при технологіях вирощування культур на основі ґрунтозахисної системи землеробства. Впровадження в сільськогосподарське виробництво ґрунтозахисної системи землеробства забезпечує зменшення енерговитрат з одноразовим збільшенням урожайності культур і родючості ґрунту [3,4]. Має значення також використання енергетичних засобів (тракторів), які менше ущільнюють ґрунт.

Основними напрямками зменшення енерговитрат є наступні.

Підвищення потенційної продуктивності виду, сорту та агробіоценозу в цілому, тобто здатності не поновлювану й поновлювану енергію, віддаючи перевагу останній. Створення високоврожайних, стійких проти хвороб та шкідників нових сортів обходиться державі дешевше порівняно з витратами на боротьбу хімічними засобами. Сорти з великою потенційною продуктивністю ефективно використовують енергію.

Поліпшення навколишнього середовища так, щоб воно відповідало потребам рослин.

Додержання технологічної дисципліни. Це досягається при затратах великої кількості не поновлюваної (викопної) енергії. У даний час урожай культур у 2...3 рази менші від потенційно можливих. Причина цього: порушення технологічної дисципліни, малоефективне використання землі й виробничого потенціалу, не оптимізуються умови зростання рослин.

Отже, за своєю природою сільське господарство – складна багатofакторна система, де кінцеві результати залежать від організаційних умов використання ґрунто - кліматичних, техногенних факторів, біологічних засобів виробництва. За даними досліджень кількість факторів родючості перевищує 60. Всі вони містять поновлювану й не поновлювану енергію. Неврахування в технологічних процесах хоч би одного з факторів родючості перетворює технологію в малоефективну, а ґрунт - в стан з погіршеними показниками якості.

ЛІТЕРАТУРА :

1. Машиновикористання в землеробстві/за ред. В.Ю. Ільченка, Ю.П. Нагірного-К.: Урожай, 1996.-382 с.
2. Медведєвський О.К., Иващенко П.І. Енергетичний аналіз інтенсивних технологій в сільськогосподарському виробництві.-К.: Урожай, 1988.-208 с.
3. Справочник по почвозащитному земледелию/ под. ред. Н. Безручка, Л. Я. Мальчиковской.-К.: Урожай, 1990-278 с.
4. Шикула М.К. Почвозащитная система земледелия, справочная книга.-Харьков: Прапор. 1987.-197 с.

*Холявко М.М.
Науковий керівник: к. ф-м.н., доцент Овдій В.М.
м. Херсон*

ГІРОСКОПІЧНИЙ ЕФЕКТ ТА ЙОГО ПРОЯВ ПРИ ПОВОРОТІ АВТОМОБІЛЯ

Експлуатація транспортних засобів пов'язана з наявністю обертових деталей, вузлів та агрегатів таких як колінчастий вал, розподільний вал, маховик двигуна, деталі трансмісії: зчеплення, коробка зміни передач, карданні вали, деталі мостів, піввісі та колеса. Для транспортних засобів, що мають здебільш стабільний прямолінійний рух (кораблі, залізничний потяг, літаки), тому, наявність обертових об'єктів в їх конструкції практично не впливає на їх експлуатацію.

Експлуатація автомобільного транспорту пов'язана з постійною зміною напрямку руху при поворотах, їзді по кочках та інше, при цьому змінюється напрям вісі обертання обертових вузлів, внаслідок чого виникає прояв гіроскопічного ефекту. Гіроскопічний ефект доводиться враховувати у всіх тих випадках, коли вісь обертання будь-якої частини машини, що швидко обертається, змінює з часом свій напрям.

Розглянемо прояв гіроскопічного ефекту при розташуванні колінчастого валу з маховиком уздовж корпусу автомобіля (вісь OX) (рис.1). При повороті автомобіля, при якому його корпус обертається довкола осі OZ (вісь OZ направлена перпендикулярно площині XOY), вісь колінчастого валу змінює з часом свій напрям. Покладемо, що для спостерігача, який дивиться уздовж осі OX (по курсу руху автомобіля), колінчастий вал представляється таким, що обертається проти ходу годинникової стрілки.

В такому разі головний момент $\vec{L}_O$ кількостей руху (кінетичний момент) маховика, узятий відносно нерухомої точки O, направлений по осі колінчастого валу у бік протилежний руху автомобіля і дорівнює по величині (див. рисунок):

$$\vec{L}_O = J_{Ox} \times \omega = \frac{G}{g} \cdot i_x^2 \cdot \frac{\pi \cdot n}{30}, \frac{kg \times m^2}{c},$$

де J_{Ox} - момент інерції маси маховика відносно осі його обертання, $kg \cdot m^2$;

G - вага маховика

$g = 9,81 \text{ м/с}^2$;

i_x - радіус інерції маховика відносно його осі обертання;

n - кутова швидкість обертання маховика, хв^{-1} ;

ω - кутова швидкість обертання маховика, с^{-1} .

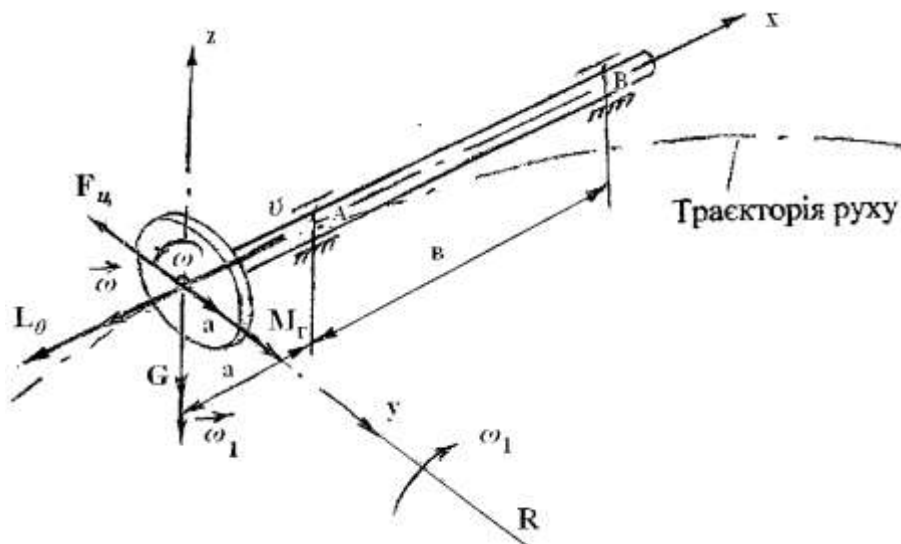


Рисунок 1. Прояв гіроскопічного ефекту при повороті автомобіля при розташуванні осі колінчастого валу уздовж корпусу автомобіля

Вектор кутової швидкості ω направлений уздовж осі ОХ в ту сторону, аби дивлячись назустріч цьому вектору кутова швидкість ω була направлена убік протилежний до ходу руху годинникової стрілки.

При повороті автомобіля з радіусом закруглення R (м) при швидкості його руху v (м/с) модуль кутової швидкості визначиться таким чином:

$$\omega_1 = v/R, \text{ с}^{-1}.$$

Напрямок вектора кутової швидкості ω_1 визначається аналогічно, як і вектора ω . На малюнку він направлений по осі ОZ – вниз. При зміні напрямку повороту вектор ω_1 змінює свій напрям на протилежний.

Гіроскопічний момент визначається по формулі:

$$\vec{M}_r = J_{ox} (\vec{\omega} \times \vec{\omega}_1)$$

Вектор $\vec{M}_r$ направлений так, як показано на рисунку, тобто по перпендикуляру до площини, що проходить через вектори $\vec{\omega}$ і $\vec{\omega}_1$ убік визначеним векторним добутком, тобто так, що дивлячись з кінця отриманого вектора, ми бачимо обертання першого множника для найкоротшого поєднання його з другим проти ходу годинникової стрілки.

Так як вектори $\vec{\omega}$ і $\vec{\omega}_1$, взаємно перпендикулярні ($\sin 90^\circ = 1$), то модуль вектора $\vec{M}_r$ дорівнює

$$M_r = J_{ox} \cdot \omega \cdot \omega_1 = L_o \cdot \omega_1, \text{ Н}\cdot\text{м}.$$

Гіроскопічний момент $\vec{M}_r$ обумовлює появу додаткових динамічних тисків в підшипниках А і В.

Застосовуючи метод кінетостатики до данного питання ми повинні враховувати не лише вагу маховика G , його гіроскопічний момент M_r , а також і сили інерції, що призводять до появи відцентрової сили:

$$F_{вц} = P \cdot v^2/g \cdot R, \text{ Н}.$$

Визначимо реакції опор R_A і R_B (рис. 2):

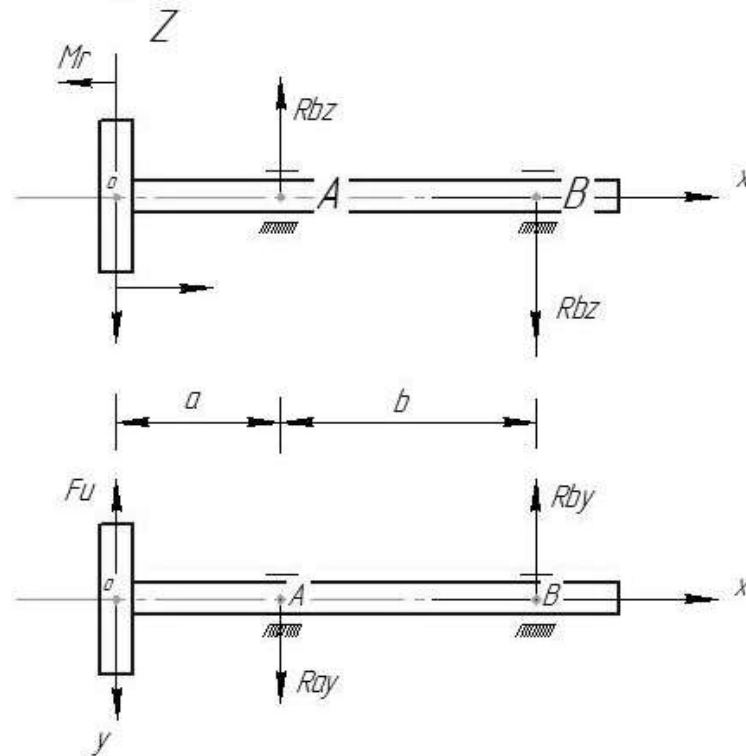


Рисунок 2. Реакції опор А і В

У площині ZOX:

$$\sum M_A = 0; -M_r - G \cdot a + R_{Bz} \cdot b = 0, \text{ звідки } R_{Bz} = \frac{M_r + G \cdot a}{b}, \text{ Н.}$$

$$\sum M_B = 0; -M_r + R_{Az} \cdot b - G \cdot (a + b) = 0, \text{ звідки } R_{Az} = \frac{M_r + G \cdot (a + b)}{b}, \text{ Н.}$$

У площині XOY:

$$\sum M_A = 0; -F_{\text{вц}} \cdot a + R_{By} \cdot b = 0, \text{ звідки } R_{By} = F_{\text{вц}} \cdot a / b, \text{ Н.}$$

$$\sum M_B = 0; -F_{\text{вц}} \cdot (a + b) + R_{Ay} \cdot b = 0, \text{ звідки } R_{Ay} = F_{\text{вц}} \cdot (a + b) / b, \text{ Н.}$$

Повні реакції в опорах А і В:

$$R_A = \sqrt{R_{Ax}^2 + R_{Az}^2}, \text{ Н.}$$

$$R_B = \sqrt{R_{By}^2 + R_{Bz}^2}, \text{ Н.}$$

Визначимо гіроскопічний тиск на опори А і В осі маховика на автомобілі з двигуном, встановленим поперек кузова автомобіля (рис. 3) за відсутності бортової хитавиці автомобіля при його повороті довкола вертикальної осі зі швидкістю $\vec{\omega}_1$.

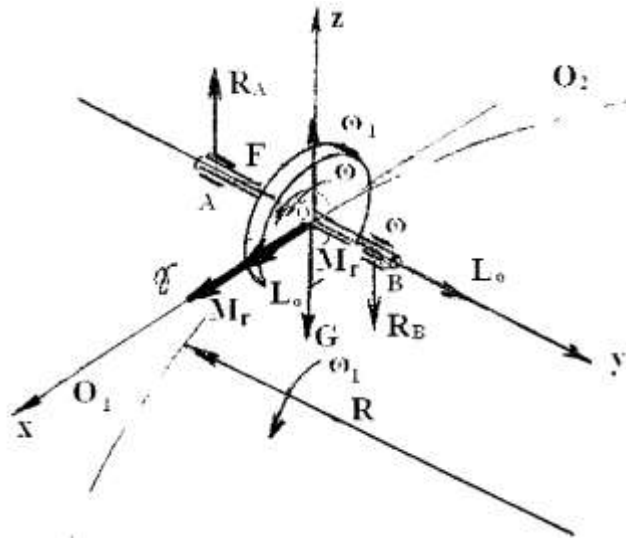


Рисунок 3. Рух автомобіля на повороті.

Головний момент $\vec{L}_0$ кількості руху маховика відносно центру інерції O дорівнює $\vec{L}_0 = J_0 \vec{\omega}$ і направлений по осі маховика.

При повороті автомобіля його вісь обертається довкола вертикальної осі OZ з кутовою швидкістю

$$\omega_1 = v/R, \text{ с}^{-1},$$

де v - швидкість руху автомобіля м/с;

R - радіус повороту, м.

Гіроскопічний момент

$$\vec{M}_r = (J_0 \vec{\omega} \times \vec{\omega}_1)$$

Гіроскопічний тиск в опорах A і B:

$$R_A = R_B = \frac{J_0 \omega \cdot v}{AB \cdot R}.$$

Крім того на маховик діє відцентрова сила

$$F_{\text{вц}} = \frac{G \cdot v^2}{g \cdot R}, \text{ Н},$$

де $g = 9,81 \text{ м/с}^2$ - прискорення вільного падіння.

При повороті на вибоїстій дорозі необхідно враховувати бортову качку автомобіля і його поворот.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Кучерук І.М. та ін. Загальний курс фізики: У 3 т., т. 1: Механіка. Молекулярна фізика і термодинаміка / І.М.Кучерук, І.Т.Горбачук, П.П.Луцик. – К.: Техніка, 2006. – 532 с.
2. Павловський М.А. Теоретична механіка. – К.: Техніка. – 510 с.

*Носов П.С.
Костенко В.О.
Цап В.В.
Воронова Н.В.
м. Херсон*

ПІДХОДИ ЩОДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДОДАТКОВОЇ БЕЗПЕКИ НА АВТОМОБІЛЬНОМУ ТРАНСПОРТІ З ВИКОРИСТАННЯМ КОНСТРУКТОРСЬКИХ САПР DELCAM-AUTODESK

Вступ. Сфера послуг в наш час є однією з найважливіших областей народного господарства покликаної задовольняти індивідуальні запити, і потреби країни. Одним з видів таких послуг є послуги автосервісу, при чому важливим фактором виступає пасивна безпека, що характеризується як властивість автомобіля зменшувати тяжкість наслідків ДТП. Пасивна безпека проявляється в період, коли водій, незважаючи на вжиті заходи безпеки, не може змінити характер руху автомобіля і запобігти ДТП.

Основна гіпотеза дослідження полягає в створенні проекту універсального, допоміжного каркаса безпеки, який, буде монтуватися під обшивкою автомобіля, не змінюючи його геометричних і функціональних параметрів.

Проект каркаса безпеки представляє просторову конструкцію, яка запобігає значну деформацію кузова автомобіля при ударі або перевероті. Передбачається, що каркас безпеки встановлюється всередині салону і складається з порожнистих труб високої якості, зібраних в спеціально розраховану просторову конструкцію. Кріплення здійснюється за рахунок

зварювання елементів кузова і каркаса, можуть бути також використані болтові з'єднання.

Технологічно обґрунтованим для даного завдання матеріалом може служити скловолокно. В основі якого знаходиться комплексна нитка, формовані з скла. У такій формі скло демонструє відмінні для скла властивості: не б'ється і не ламається, а замість цього легко гнеться без руйнування. Що дозволяє ткати з нього - склотканину.

Скловолокно витягують з розплаву скла спеціального хімічного складу. Екструзія, як і в інших випадках, проводиться шляхом продавлювання розплаву через прядильні фільтри.

У сучасному виробництві, існують лінії для виготовлення скловолоконної арматури. Але вони не підходять для використання їх на СТО, тому що вони великогабаритні (довжиною до 18,5 м). Також вони не підходять і тим, що вони виготовляють.

За допомогою Delcam Powershape [1-2] створюємо модель каркаса безпеки для автомобіля. Форма самої конструкції обиралася таким чином, щоб елементи каркаса якомога менше шкодили внутрішніх панелей салону, але в свою чергу виконували свої функції (Рис. 1,2).

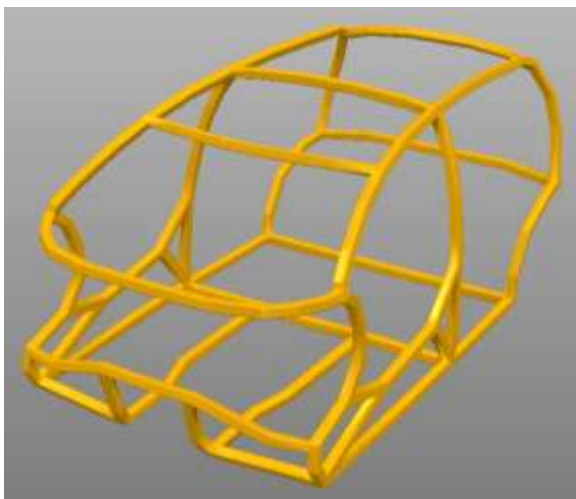


Рис. 1. Каркас безпеки 3Dмодель

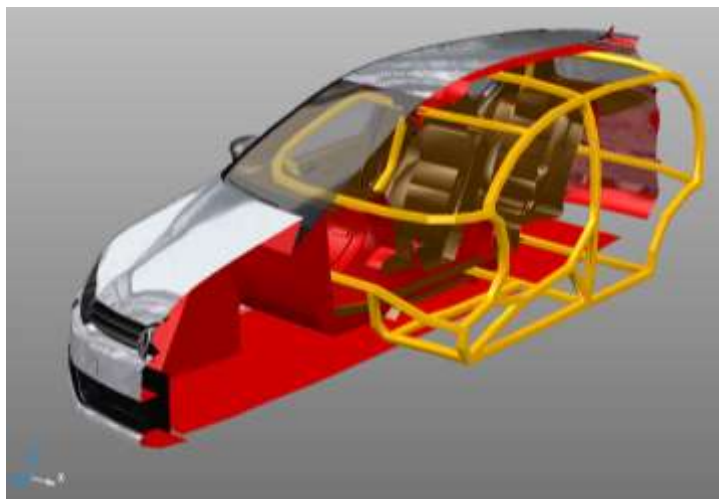


Рис. 2. Каркас безпеки, встановлений в автомобілі

Для виготовлення елементів конструкції каркаса було спроектовано пристосування (Рис. 3-5), яке встановлювалося на токарний гвинторізний верстат 16K20.

Для намотування нитки на заготовку був обраний спірально-кільцевий метод намотування.

До переваг спірально-кільцевого намотування відносяться:

- висока продуктивність через виготовлення за один прохід достатньої кількості волокон;

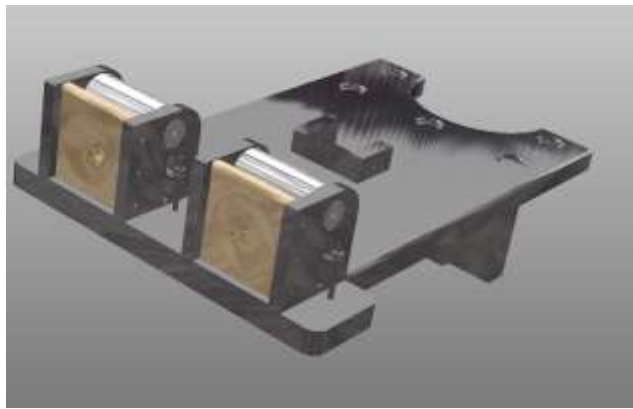


Рис. 3. - Пристосування для намотування стекловолоконной нитки

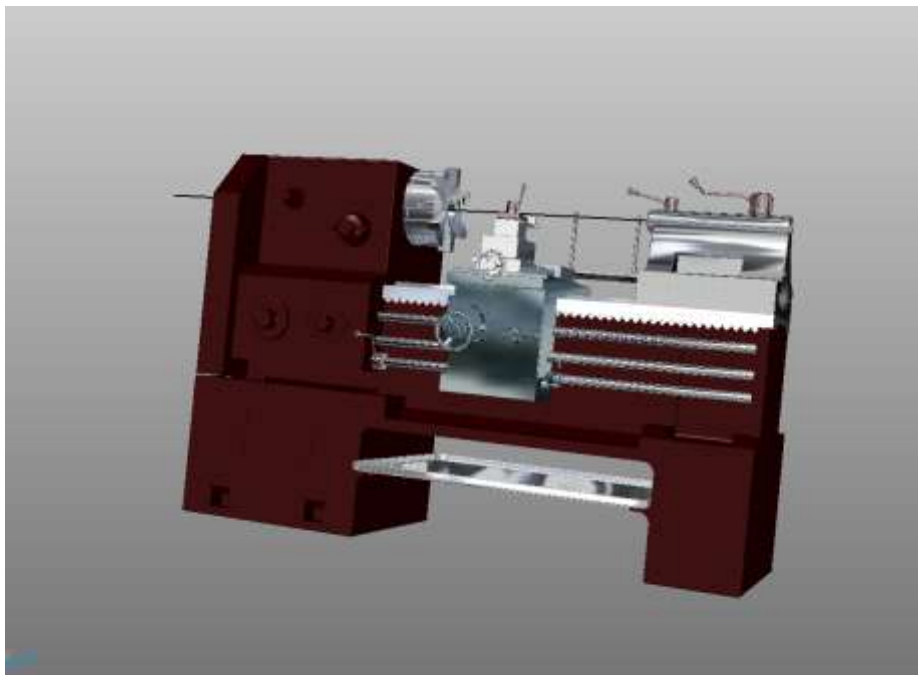


Рис. 4. Верстат 16K20. 3Dмодель

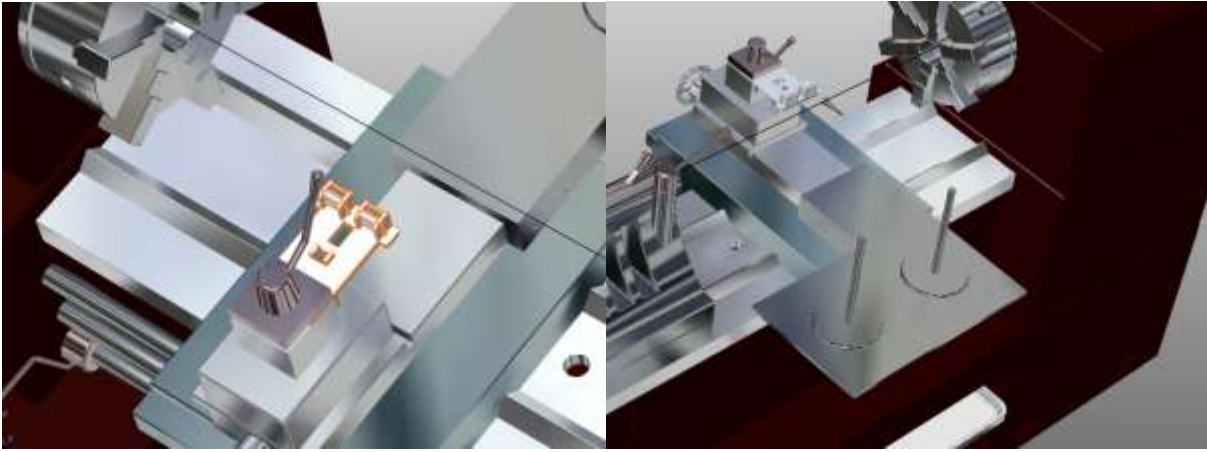


Рис. 5. Пристосування для виготовлення елементів каркаса встановлений на верстат

- висока міцність одержуваних труб;
- високе значення осьового модуля пружності;
- можливість за рахунок натягу з'єднувального матеріалу добре переносить навантаження без розтріскування;
- можливість формування складної форми перетину, а також труб змінного діаметру.

Внаслідок зазначених переваг спірально-кільцева намотування отримало широке поширення при виготовленні труб високого тиску (зокрема насосно-компресорних труб), конструкційних труб, композитних опор, корпусів ракетних двигунів твердого палива.

Після того, як роботи по намотування нитки завершені, отриманому елементу надають необхідну форму методом згину, закріпивши отриману форму в нерухоме положенні.

Після цього необхідно провести термічну обробку в печі при температурі в 80°C , до 18 годин. В результаті ми отримуємо гнучку разом з тим пружну конструкцію, яку можна буде модульно інсталювати в салон автомобіля.

Роботи з виготовлення всіх елементів каркасу безпеки виконуються в спеціалізованій дільниці і включає відповідне обладнання (Рис. 6, 7).



Рис. 6. Спеціалізована ділянка

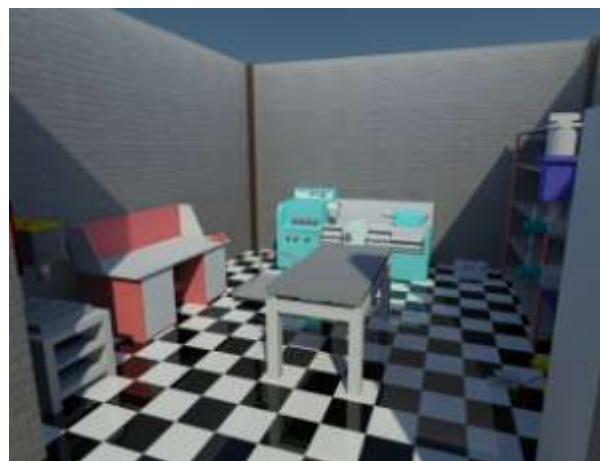
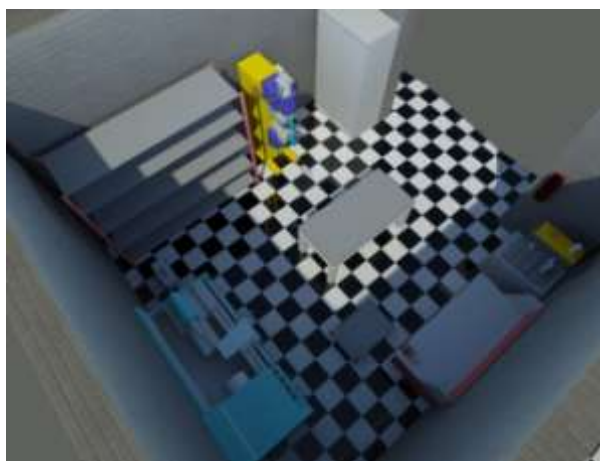


Рис. 7. Спеціалізована ділянка, розташування обладнання

Висновок. Результатом проектної розробки є створення ділянки спеціалізованого СТО з необхідним обладнанням, технологією виготовлення і монтажу допоміжного захисного каркаса для легкового автомобільного транспорту з метою підвищення безпеки пасажирів без зменшення техніко-експлуатаційних характеристик.

ЛІТЕРАТУРА:

1. П.С. Носов. С.А. Якушенко. Моделювання двигунів внутрішнього згоряння засобами Delcam PowerShape. // Збірник наукових праць за

матеріалами Всеукраїнської науково-практичної конференції „Інновації у підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та готельно-ресторанного бізнесу”. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2013. – С. 109-118.

2. П.С. Носов, С.О. Якушенко, Н.В. Воронова. Інновації застосування 3D технологій у автомобілебудуванні // Збірник наукових праць за матеріалами Всеукраїнської науково-практичної конференції „Інновації у підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та готельно-ресторанного бізнесу”. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2015. – С. 132-141.

*Крупницьких В.П.
Овдій В.М.
Скирденко О.І.
м. Херсон*

ВІТРЯНА ЕНЕРГЕТИКА ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇЇ РОЗВИТКУ

Вітряна енергетика пов’язана з кінетичною енергією повітряних мас. При цьому, кінетична енергія вітру за допомогою генераторів перетворюється в електричну енергію, приводиться до стандартів змінного струму і подається споживачу або в лінії електропостачання. Вважається, що вітряна енергетика відповідає всім умовам, необхідним для її зарахування до екологічно чистих методів виробництва енергії. Її головними перевагами є:

1. Відсутність забруднення навколишнього середовища – відсутність шкідливих викидів та відходів.

2. Енергія вітру – це поновлюєме, невичерпне джерело енергії, що дозволяє економити на використанні органічного палива, на процесах його видобутку та транспортування.

3. Вважається, що територія в безпосередній близькості може бути повністю використана для сільськогосподарських потреб.

4. Стабільні витрати на одиницю здобутої енергії, а також зростання економічної конкурентної спроможності порівняно з традиційними джерелами енергії.

5. Мінімальні втрати на транспортування енергії – повітряна електростанція може бути побудована як безпосередньо біля споживача, так і в удалених місцях, котрі в випадку з традиційною енергетикою вагаються спеціальних підключень до мережі.

6. Просте обслуговування, швидкий монтаж, низькі витрати на технічне обслуговування і експлуатацію.

Наряду з цим, вітряній енергетиці притаманні і недоліки, котрі порівняно зі шкодою від традиційних джерел вважаються незначними:

1. Високі інвестиційні витрати – вони мають тенденцію до зниження в зв'язку з новими розробками і технологіями.

2. Залежність потужності від швидкості вітру, тобто її зміна з часом.

3. Згубна дія інфразвукового випромінювання на навколишнє середовище.

Працюючі вітродвигуни створюють тонкий шум, і, що гірше, - генерують нечутні вухом інфразвукові коливання з частотами нижче 16 Гц.

4. Угроза для птахів. Вважається, що верогідність зіткнення лопастей повітряного генератора з птахами не перевищує випадків зіткнення птахів з високовольтними лініями електропередач [1].

5. Можливість впливу на засоби зв'язку і телевізійних передач – не значна.

6. Зміни в ландшафті.

З перелічених недоліків вітряної енергетики найбільш впливові другий та третій. Вітер дме майже завжди нерівномірно. Крім того, з висотою як швидкість так і напрям вітру змінюється. Виходить генератор працює досить нерівномірно, віддаючи то більшу, то меншу потужність, струм виробляється дуже змінною частотою, а часом і зовсім припиниться. Для вирівнювання струму застосовують акумулятори, але це і дорого, і мало ефективно. Для людини є особливо шкідливими вібрації, котрі співпадають з власною частотою коливань тіла людини та її окремих органів: для тіла – 6..9 Гц, голови – 6 Гц,

шлунка – 8 Гц, інших органів – в межах 25 Гц. А це діапазон частот середніх та потужних генераторів.

Початком промислового розвитку вітряної енергетики в Україні можна вважати дату 2 березня 1996 року підписання президентом України Указу № 159 «Про будівництво повітряних електростанцій», на підставі якого Кабінетом Міністрів України була розроблена і затвержена «Комплексна програма будівництва повітряних електростанцій» (постанова № 137 від 03.02.1997 р.). Згідно цієї програми було взято напрямок на будівництво повітряних електростанцій великої потужності. При цьому прийнята класифікація вітроустановок зображена в таблиці 1.

Таблиця 1. Класифікація вітроустановок

Клас установки	Потужність, МВт	Діаметр колеса, м	Кількість лопатей	Призначення
Малої потужності	До 0,1	3 – 10	3 – 2	Зарядка акумуляторів, насоси, побутові потреби
Середньої потужності	Більше 0,1 до 1,0	25 – 44	3 – 2	Енергетика
Великої потужності	Більше 1,0	>45	3 – 2	Енергетика

Розрахункова потужність вітрогенераторів дійсна при номінальній для данного типу генератора швидкості вітру. Для більшості вітрогенераторів середньої та великої потужності робочий діапазон швидкості вітру лежить в межах $2,5 \div 25$ м/с, а номінальна швидкість вітру в межах $10 \div 14$ м/с.

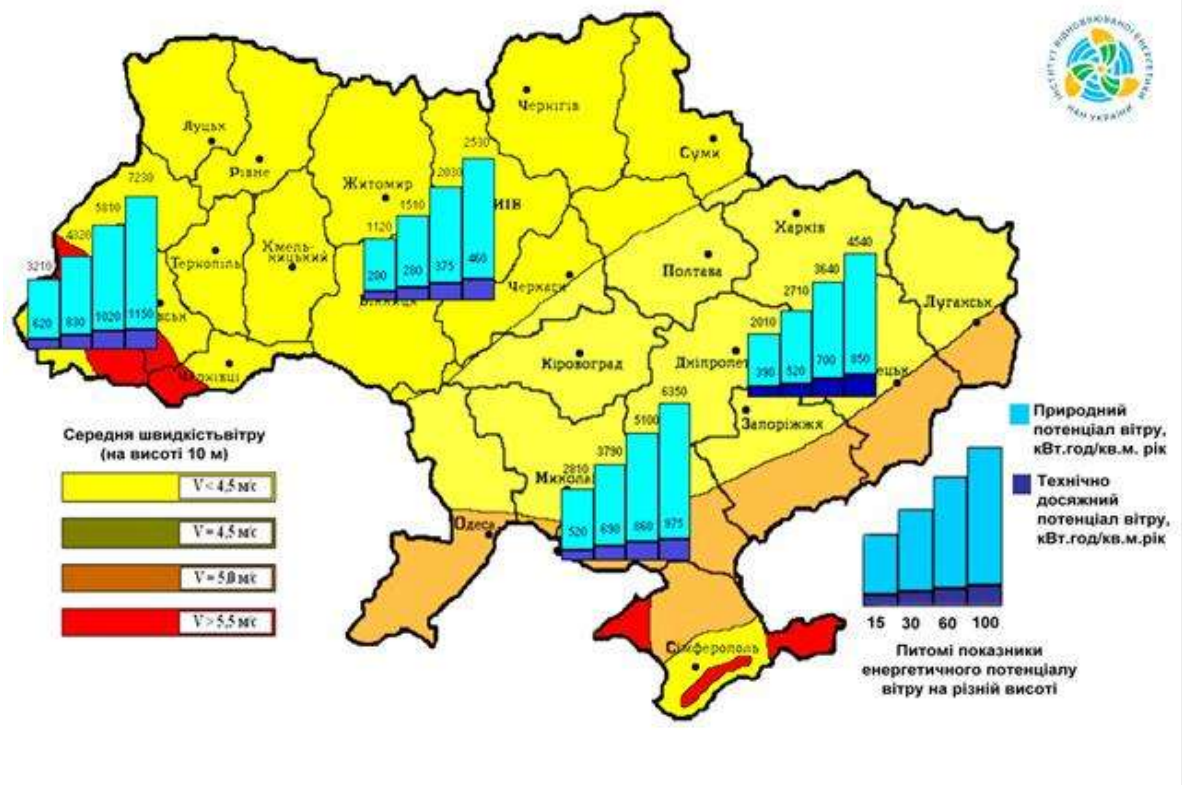


Рисунок 1. Вітроенергетичний потенціал України

В той же час, згідно енергетичного потенціалу вітру на Україні (рис. 1) [2], для більшості регіонів швидкість вітру не перевищує 4,5 м/с, тобто, вітрогенератори працюють на початковій потужності і майже ніколи не виходять на розрахункову номінальну потужність.

Потужність вітрогенераторів визначається як їх конструкцією, так і кінетичною енергією вітру, що проходить через площу обертання їх ротора. Тому, чим більша потужність – тим більші їх конструктивні параметри. Так, наприклад, генератор DeWind D62m -1250 kW з номінальною потужністю 1000 кВт при швидкості вітра 13 м/с має загальну висоту 96 метрів та діаметр ротора 62 метра. Генератор BEU з потужністю 2,5 МВт має діаметр лопатей вітроколеса 80 м, а висота башти більше 80 м. На Ботіївській ВЕС в Приазовському районі Запорізької області встановлені вітрогенератори Vestas V-112 потужністю 3,075 МВт з вагою без фундаменту 400 тон і загальною висотою – 149 метра. Номінальна швидкість вітру також 13 м/с.

На сьогоднішній стан вітроенергетики потребує великих початкових капіталовкладень і в зв'язку з низьким коефіцієнтом корисної дії (0,15 ÷ 0,25)

не може замінити традиційну енергетику, а може тільки доповнювати її. Для цього необхідно мати традиційну генеруючу потужність, що забезпечує все її споживання.

ЛІТЕРАТУРА:

1. www.kbuapa.kharkov.ua/e-book/tpdu/2015-1/doc/.../08.pdf
2. energovpu7.ucoz.ua/load/tema_1/...dzherela.../11-1-0-29 Вітроенергетичний потенціал України

СЕКЦІЯ 5

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТА ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

*Орленко О.В.
м. Херсон*

ДЕРЖАВНА ПОЛІТИКА В СФЕРІ РОЗВИТКУ ГОСТИННОСТІ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ

На ефективність функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства впливає безліч факторів. Через негативний вплив факторів зовнішнього середовища та розгалужену систему державного регулювання України готельно-ресторанний бізнес втрачає можливості на його стабільний розвиток [1]. Ситуація, яка склалася сьогодні в Україні значно гальмує процес розвитку управління підприємствами готельно-ресторанного господарства. Проблема розвитку індустрії гостинності є досить актуальною, виходячи з її економічного та соціального значення. Основними причинами такої ситуації є, з одного боку, низький рівень конкурентоспроможності послуг вітчизняних підприємств готельно-ресторанного бізнесу, а з іншого боку, недосконалість державної політики щодо підтримки національних підприємств індустрії гостинності. Саме тому проблеми формування комплексної системи державного управління, яка передбачає визначення правових, економічних та організаційних засад створення і розвитку конкурентних відносин на ринку туристичних, готельних та ресторанних послуг, набувають високої актуальності.

Дослідження міжнародного досвіду діяльності підприємств в секторі надання готельних та ресторанних послуг підтверджує достатньо високу прибутковість їх функціонування, а отже й привабливість інвестиційних вкладень в їхню діяльність. Рентабельність в сфері готельного та ресторанного бізнесу у розвинутих країнах коливається в межах від 40% до 100% [3]. Такі

високі показники обумовлюються як наявністю внутрішніх сучасних управлінських інструментів та інновацій, що запроваджуються передовими готельними та ресторанними операторами, так і створенням певних передумов для стимулювання розвитку підприємств індустрії гостинності з боку державних органів та структур.

Для належного розвитку готельно-ресторанних підприємств, необхідна розробка законодавчих актів, які передбачали б доцільне регулювання підприємств готельно-ресторанного бізнесу, спрощення процесу реєстрації підприємства, створення цільових програм на підтримку готельно-ресторанного бізнесу, спрощення системи оподаткування, фінансова підтримка з боку держави, інвестування у готельно-ресторанний бізнес, тобто якщо Україна зможе застосувати зарубіжний європейський досвід, що у свою чергу буде стимулятором розвитку туризму та зовнішньоекономічної діяльності в країні[2]. Тобто, якщо Україна застосує позитивний зарубіжний досвід регулювання державної політики, то відбудеться активний розвиток індустрії гостинності та інших сфер господарства.

Вплив держави на розвиток готельного та ресторанного бізнесу має здійснюватись на основі використання комплексного підходу щодо регламентації певних напрямків діяльності підприємств готельно-ресторанної індустрії. Основні напрямками регулювання:

1. Удосконалення законодавчої нормативно-правової бази, яка регламентує діяльність підприємств готельно-ресторанної індустрії. Слід зазначити, що на поточний момент реалізація цього напрямку регулювання активована недостатньою мірою: положення деяких нормативно-правових актів вже застаріли і потребують кардинального оновлення. Це стосується, в першу чергу, галузевих стандартів, вимоги яких мають бути приведені у відповідність з нормами та вимогами міжнародних стандартів;

2. Створення системи державних органів, які забезпечують реалізацію державного регулювання туризмом та туристичної інфраструктурою та його оптимізацію;

3. Забезпечення державної підтримки підвищення якості та конкурентоспроможності послуг, що надаються підприємствами готельного, ресторанного та туристичного бізнесу з метою забезпечення збереження прав споживачів;

4. Створення системних фінансових механізмів підтримки туризму та підприємств готельного і ресторанного бізнесу. Цей напрямок має передбачати застосування справедливої податкової політики в частині оподаткування доходів даної категорії підприємств.

5. Створення передумов для підвищення рейтингу міжнародної привабливості України як туристичної держави. Реалізація даного напрямку пов'язана з підвищенням індексу конкурентоспроможності України в туризмі.

Формуванням та зміцненням туристичного іміджу країни, виступає Асоціація індустрії гостинності України. Місія Асоціації – зміцнення розвитку конкурентоспроможної туристичної галузі та організація співпраці на регіональному та європейському рівнях, розвиток культури внутрішнього туризму. Робота спрямована на поліпшення якості та об'єднання комерційних і некомерційних туристичних об'єктів України. Членами Асоціації є понад двісті юридичних і фізичних осіб, більшість яких працює в індустрії гостинності, тобто задіяні переважно в готельному та ресторанному бізнесі. Також до Асоціації долучаються туроператори, чия робота спрямована на внутрішній і в'їзний туризм, громадські активісти та блогери. Основний акценти в роботі Асоціації ставиться на розвиток внутрішнього туризму. І в цьому напрямку вже реалізовано ряд успішних проектів:

– за ініціатииви Асоціації Індустрії Гостинності України з 17 травня 2017 року почав працювати Перший національний туристичний портал Zruchno.Travel, який об'єднує всі діючі вітчизняні туристичні об'єкти: від водоспадів і музеїв, ресторанів і кафе до заповідників і паркових ансамблів;

– для підвищення конкурентоспроможності внутрішніх туристичних продуктів та сприяння розвитку туристичного ринку України було організовано першому українському Туристичному Воркшопі Асоціації Гостинності, в якому

взяло участь понад 50 представників з різних регіонів країни, близько 50 туроператорів і представників туристичних агентств Києва та Київської області. Туристичні оператори, готельєри, оздоровниці, екскурсійні бюро та представники місцевої влади Миколаївської, Херсонської, Чернігівської та Черкаської областей презентували десятки нових, зручних та вигідних туристичних продуктів туроператорам та туристичним агенціям Київщини;

– з метою розвитку регіонального туризму Асоціація Індустрії Гостинності оголосила всеукраїнську грантову програму «Підтримка розвитку туризму в Україні». Розвиток туризму на окремій території неможливий без урахування специфіки регіону. Кожен регіон України має великий потенціал для розвитку туризму, однак, відсутність ефективних програм розвитку індустрії є стримуючим фактором для його реалізації. Розробка регіональних програм розвитку туризму не враховується у державному або місцевому бюджеті, тому грантова програма буде підтримкою місцевої влади регіону, органам місцевого самоуправління.

Подальший розвиток готельного і ресторанного бізнесу в значній мірі визначається характером державної регуляторної політики, неможливий без стимулювання розвитку туризму, освіти в галузі готельно - ресторанного бізнесу, налагодження інформаційної інфраструктури готельного та ресторанного ринку. З нашої точки зору постійне удосконалення підходів, інструментів та важелів державного регулювання діяльності підприємств в секторі надання послуг гостинності повинні забезпечити збільшення ступеню її конкурентоспроможності на міжнародному та регіональному рівнях.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Ткаченко Т.І. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу [Текст] : монографія / Т.І.Ткаченко, С.В. Мельниченко, М.Г. Бойко та ін.; за заг.ред. А.А.Мазаракі. - К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2016.- 596 с.

2. Розпорядження Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 № 638 «Про схвалення Концепції Державної цільової програми розвитку туризму та

курортів на період до 2022 року» [Електроний ресурс] / Нормативно-правова база. - Режим доступа: <http://www.tourism.gov.ua/ua/legislation/resolution/>.

3. Звіт Всесвітнього економічного форуму «The Travel & Tourism Competitiveness Report 2016 Reducing Barriers to Economic Growth and Job Creation». Editors Jennifer Blanke, Thea Chiesa, [Електроний ресурс]. - Режим доступа: http://www3.weforum.org/docs/WEF_TT_Competitiveness_Report_.pdf.

*Носова І.О.
м. Херсон*

АНАЛІЗ СТАНУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

В умовах мінливості сучасного світу та ризиків, що виникають за рахунок кризових явищ, які спостерігалися в геополітиці різних країн у 2016 році, туристична галузь у глобальній економіці продемонструвала порівняну стійкість. Навіть на фоні негативних макроекономічних і політичних впливів вона зростала, випережаючи ріст світового ВВП в цілому.

У 2016 році вклад галузі у ВВП України склав 5 млрд. долл. США, що становить 5,6% у загальному ВВП країни. Цей показник може бути порівняний з показниками Словачії (5,6 млрд.) та Болгарії (6,6 млрд.) однак значно нижчий ніж у таких країнах як Чехія (15 млрд.) та Польща (21,1 млрд.),

Досліджуючи туристичну галузь України та перспективи її розвитку великого значення набувають вирішення питань задоволення всіх потреб туристів, відпочиваючих, бізнесменів, забезпечення комфортності їх проживання, високої якості обслуговування, тобто створення атмосфери гостинності. Саме готельні господарства у економіці країни є основою індустрії гостинності які в структурі індустрії туризму виконують ключові функції, формують і пропонують споживачам комплексний готельний продукт, у просуванні якого беруть участь всі сектори й елементи туризму

Відповідно аналіз розвитку підприємств готельного господарства різних регіонів України дозволить оцінити особливості функціонування готельних підприємств та визначити тенденції їх розвитку на майбутнє.

Мета статті полягає в статистичному аналізі та прогнозуванні розвитку підприємств готельного господарства Херсонщини, яка має значний туристичний потенціал. Так за даними статистичних спостережень за 2016 рік готельне господарство Херсонської області нараховувало 92 готелі та аналогічних засобів розміщення, з яких готелі складалі 37 одиниці (57,6%). Номерний фонд готельного господарства за 2016 р. складав 1500 номерів, житлова площа якого нараховувала 229801 тис. кв. м, де було розташовано 25405 місць, в яких було розміщено 285751 особу та отримано доходу від надання готельних послуг на 305615,5 тис. грн. [3].

Динаміка розвитку готельного господарства Херсонщини відображена в табл. 1.

Таблиця 1

Динаміка розвитку готельного господарства Херсонщини за 2014–2016 рр.

Показники діяльності	Роки		
	2014	2015	2016
<i>Кількість підприємств колективних засобів розміщення, од</i>			
Абсолютне значення показника, од	319,0	259,0	240,0
Частка у готельному господарстві України, %	6,98	5,97	5,64
<i>Номерний фонд од</i>			
Абсолютне значення показника, од.	1914,0	1193,0	1500,0
Частка у готельному господарстві України, %	2,76	1,75	2,14
<i>Житлова площа усіх номерів, тис. кв. м.</i>			
Абсолютне значення показника, од	211038,0	215207,0	229801,0
Частка у готельному господарстві України, %	5,30	5,83	4,88
<i>Доходи від надання послуг</i>			
Абсолютне значення показника, од	150982,0	210219,6	305615,5
Частка у готельному господарстві України, %	2,3	2,61	3,03

Виходячи з даних, наведених у таблиці 2, можна стверджувати, що протягом останніх років відбувається постійне зменшення кількості закладів розміщення, одночасно відбувається укрупнення готелів та аналогічних засобів

розміщення, а зменшення номерного фонду у 2015 р. пов'язано з економіко-політичною та фінансовою нестабільністю країни, з 2016 року спостерігається його поступове збільшення.

Відповідно житлова площа закладів розміщення на Херсонщині також постійно збільшується протягом 2014 -2016 років.

Доходи отримані від надання послуг засобами розміщення за 2014 – 2016 роки також постійно зростають, що свідчить про покращення туристичного потенціалу Херсонщини у цілому.

Аналізуючи частку Херсонщини у структурі готельного господарства України слід зазначити, частка доходів від готельного бізнесу збільшилася на 0,73%, однак зменшилися кількість підприємств закладів розміщення (на 1,34%), номерний фонд (на 0,62%), та житлова площа (на 0,42%)

Підприємства колективних засобів розміщення функціонують здебільшого в курортних зонах області, або бізнес-центрі м. Херсону. Розподіл підприємств за типами відображено табл. 2. і табл. 3.

Таблиця 2

Динаміка розвитку готельних підприємств та аналогічних засобів
розміщення Херсонщини за 2014-2016 роки

Готельні підприємства та аналогічні засоби розміщення	2014	2015	2016
Готелі	37	28	37
Мотелі	3	1	1
Хостели	-	-	-
Кемпінги	3	3	6
Агрозотелі	-	-	-
Гуртожитки для приїжджих	4	4	3
Туристичні бази, гірські притулки, студентські літні табори та ін	62	34	45
Всього готельних підприємств	109	70	92

Аналізуючи статистичні дані за можна засвідчити, що на 2016 рік було збільшено тільки кількість кемпінгів (у 2 рази), всі інші види готельних підприємств та аналогічних засобів розміщення мали тенденцію до зниження

кількості. Так у 2015 році суттєво зменшено кількість готелів та туристичних баз однак виходячи з даних табл. 1 такі результати можна пояснити укрупненням закладів розміщення. Також слід зазначити, кількість готелів у 2016 році зросла до показника 2014 року, що вказує на розвиток готельного господарства Херсонщини.

Більшість спеціалізованих засобів розміщення Херсонщини розташовані на узбережжі Чорного та Азовського морів, вони мають сезонний характер роботи, тому їх завантаженість у літній період буде найвищою.

Аналізуючи дані наведені у табл. 3, можна виявити різноспрямовані зміни у кількості спеціалізованих закладів розміщення, які можуть бути пояснені становленням нових підходів до їх використання та реорганізацією.

Таблиця 3

Динаміка розвитку спеціалізованих засобів розміщення Херсонщини за
2014-2016 роки

Готельні підприємства та аналогічні засоби розміщення	2014	2015	2016
Санаторії	2	3	1
Дитячі санаторії	6	6	8
Пансіонати з лікуванням	4	5	3
Дитячі заклади оздоровлення цілорічної дії	-	-	1
Санаторії профілакторії	3	1	1
Бальнео-грязелікарні	-	-	-
Будинки відпочинку	6	4	4
Пансіонати відпочинку	34	22	24
Бази відпочинку (крім туристичних)	154	148	104
Оздоровчі заклади 1-2 денного перебування	1	-	2
Всього спеціалізованих засобів розміщення	210	189	148

Так згідно табл. 3 на 2016 рік було незначно зменшено кількість курортних закладів, що надають послуги лікування, а саме: санаторіїв для дорослих, пансіонатів з лікуванням, санаторіїв-профілакторіїв. Бальнео-грязелікарні взагалі відсутні, що негативно впливає на розвиток курортної зони Херсонщини, оскільки рекреаційний потенціал та наявність на території

Херсонської області солоних озер з грязями, ще не достатньо повно використовується для організації оздоровлення населення та гостей Херсонщини. Держава повинна більше уваги приділяти вирішенню цього питання на нормативному та законодавчому рівні.

Також спостерігається тенденція щодо зменшення кількості засобів розміщення для відпочинку, що можна пояснити з тим, що їх споруди та інфраструктура морально та фізично застарілі, відповідно потрібні значні інвестиції для відновлення їх роботи.

Аналізуючи розвиток готельного господарства Херсонщини, можна відзначити, що конкурентоздатність закладів готельного господарства постійно знижується. Це спричинено рядом факторів, зокрема політичного та економічного характеру, та вимагає врахування потреб споживачів ринку послуг з тимчасового розміщування та підвищення ефективності господарської діяльності самих підприємств як самостійних господарських одиниць.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Державна служба статистики [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Туристичні новини [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourismnews.com.ua>

*Дзюндзя О.В.
м.Херсон
Антоненко А.В.
м. Київ*

УДК 338.46

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ХЕРСОНЩИНИ

В сучасному світі в результаті процесів глобалізації зникають економічні і культурні кордони багатьох країн, збільшується кількість

подорожуючих з різними цілями, в тому числі діловими, туристичними, рекреаційними, тощо. Україна має всі необхідні рекреаційні умови і ресурси для розвитку рекреаційно-туристичного господарства та перетворення його на провідну галузь економіки і важливу частину європейського туристичного ринку. Практично вся територія держави може стати важливим міжнародним санаторно-курортним і туристським районом. До найважливіших рекреаційних ресурсів України в наш час належать бальнеологічні (мінеральні води, грязі, озокерит), кліматичні, ландшафтні, пляжні, пізнавальні. На розвиток санаторно-курортного комплексу в нашій державі впливають різноманітні чинники, що враховують територіальну диференціацію щодо його функціонування по регіонам.

Херсонська область, маючи сприятливі географічне положення, кліматичні умови та природні ресурси, відома як один із головних рекреаційних регіонів України. Унікальний рекреаційний потенціал забезпечує розвиток багатьох видів індустрії курортів, туризму і відпочинку – приморський, бальнеологічний, історико-пізнавальний тощо. Однак, не зважаючи на те, що туристична сфера Херсонщини в тому числі й готельно-ресторанна галузь, має значний потенціал [2–7] на сьогоднішній день, існують різноманітні фактори, які стримують розвиток ринку санаторно-курортних послуг, а саме:

- негативний імідж українських курортних зон зі сторони іноземних туристів;
- слабе, а інколи відсутнє рекламне позиціонування українських курортів та послуг, які вони надають на міжнародному ринку туристичних послуг;
- слабо розвинута і застаріла санаторно-курортна інфраструктура, яка не може в повній мірі задовольняти сучасні потреби споживачів;
- низька якість послуг і недостатній рівень обслуговування, які надаються в курортних зонах в порівнянні з аналогічними показниками закордонних курортів;

- значна конкуренція на ринку, між санаторними закладами державного і приватного сектору в курортних зонах;
- недостатній рівень державного сприяння розвитку ринку санаторно-курортних послуг;
- незначна кількість інвестицій в об'єкти ринку санаторно-курортних закладів.[5]

Сучасний ринок готельно-ресторанного господарства формується під впливом соціально-орієнтованої економіки, стрімкого розвитку інноваційних технологій, зростання культурного й освітнього рівня населення. Заклади готельно-ресторанного господарства в санаторно-курортних зонах Херсонщини обслуговують досить різноманітний контингент відвідувачів-туристів, як вітчизняних, так й іноземних, як організованих, так й індивідуальних. Тому необхідно враховувати сучасні тенденції розвитку, що характеризуються глобальними змінами та обумовлюються формуванням інформаційного суспільства, у якому знання та інформація стають основними засобами та предметом суспільного виробництва. Під впливом такої тенденції, на сучасному етапі посилився перехід від конкуренції на основі фінансового капіталу, факторів виробництва та інвестицій до конкуренції на основі нововведень [1–6]. Тому поінформованість споживача про інноваційність та якість надаваних послуг відіграє важливу роль у розвитку сфери обслуговування, в тому числі і готельно-ресторанних послуг.

Відомо, що саме інноваційна діяльність забезпечує можливість отримати лідируючі позиції, як для окремого підприємства, так і для галузі чи держави взагалі [1, 2]. Таким чином, закладам готельно-ресторанної сфери слід активізувати зусилля для переходу на інноваційний шлях розвитку, змінити формат надання послуг в їх класичному розумінні. Необхідно переглянути розважальну складову, розширити спектр додаткових та специфічних послуг (послуги сомельє, урочисті презентації страв, бар-шоу, кулінарне приготування їжі у присутності гостя, кейтерінг), впроваджувати різноманітні програми лояльності. Інновації в сфері обслуговування можуть бути як незначними так і

радикальними, тому перед рестораторами і готелерами постає важливе завдання, а саме, пошук ідей для розроблення інновацій. Радикальні інновації є досить специфічними і включають в себе: прогнозування ймовірних напрямків розвитку науково-технічного прогресу, технологічні й технічні прориви, соціальні, демографічні та екологічні зміни, аналіз нових тенденцій і попиту споживачів, тощо. Це дозволить сформувати попит споживачів та визначити його потреби, а це надасть можливість завоювати та утримувати лідируючих позиції на ринку.

Отже, ринок готельно-ресторанного господарства Херсонщини тісно пов'язаний з санаторно-курортними послугами і є потенційно привабливим, тому для його подальшого ефективного розвитку та максимізації використання його потенційних можливостей необхідним є впровадження і застосування ряду заходів пов'язаних з інноваціями. Тому дана тематика є актуальною та потребує подальшого дослідження.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент [Текст] : підручник / С. М. Ілляшенко. – Суми : ВТД «Університетська книга», 2010. – 334 с.
2. Ресторанный бизнес Украины за 10 лет [Текст] // Рестораторъ. – 2013. – № 1–2 (100). – С. 60–62.
3. Кучин С. П. Особливості та перспективи розвитку сфери послуг в Україні [Текст] / С. П. Кучин, Н. В. Сарматичька // Економіка та управління національним господарством. – 2011. – № 3 (15). – С. 43–46.
4. Велева С. А. Идентификация основополагающего фактора влияния на туристический рынок Украины [Текст] / С. А. Велева, А. И. Велев // Экономика и управление. – 2012. – № 3. – С. 112–116.
5. Коваленко Н.О. Аналіз ринку санаторно-курортних послуг України / Коваленко Н.О. // Економіка харчової промисловості – 2015. – Том 7 – Випуск 4. – С.21-27.

6. Лебедева В.В. Стратегія розвитку підприємств санаторно-курортного комплексу: автореф. дис.канд. екон. наук: 08.00.04 / Лебедева В.В.; Одеський держ. екон. університет. – Одеса, 2011. – 18 с.

7. Державна служба статистики України: офіційний сайт [Електронний ресурс] – Режим доступа: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

*Лачинов А.С.
Науковий керівник: к.п.н., доцент Носова І.О.
м. Херсон*

РЕТРОСПЕКТИВНИЙ АНАЛІЗ ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ «РОЗУМНИЙ ДІМ» У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО–РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Інноваційні ідеї та об'єкти людина створював протягом всієї своєї історії, але наукове трактування, опис і класифікацію поняття "інновація" і "інноваційна діяльність" отримали тільки на початку ХХ століття. Особливу роль у розробці теорії інновацій зіграли такі вчені, як: Й. Шумпетер (першим ввів термін "інновація", обґрунтував інновації як головний фактор економічного прогресу та основу організації підприємницької діяльності), С.С. Кузнець (відкриття епохальних інвестицій і застосування їх для опису зміни циклів економічних епох), В.Г. Колосов (дослідження процесів переходу від планової економіки до ринкового регулювання, інноватика), А.Г. Поршнев (дослідження інноватики), А.І. Пригожин (розробка класифікації інновацій).

Науковці розрізняють такі видів інновацій:

- товарна – впровадження нового продукту;
- технологічна – впровадження нового методу виробництва;
- технічна – впровадження нового засобу виробництва, модернізація конструкції відомого технічного об'єкту;
- ринкова – створення нового ринку товарів і послуг;
- маркетингова – освоєння нового джерела постачання сировини;

- управлінська – реорганізація структури управління;
- соціальна – впровадження заходів з метою покращення життя населення;
- екологічна - впровадження заходів з питань охорони довкілля.

Технологія «Розумний дім», яка є дуже перспективною в умовах сучасного розвитку сфери гостинності відноситься до технічних інновацій. Розглянемо поняття «розумний дім». Так у спеціальній технічній літературі «розумний будинок» (smart home, digital house) це будинок, дача або приміщення комерційного призначення (бутік, офіс, будь-яка установа), які мають якісні системи забезпечення та операційний multi-room. За допомогою останнього, функціонально пов'язуються між собою усі електроприлади будівлі, якими можна керувати централізовано – з пульта-дисплею. Прилади можуть бути під'єднані до комп'ютерної мережі, що дозволяє керувати ними за допомогою ПК та надає віддалений доступ до них через Інтернет. Завдяки інтеграції інформаційних технологій, усі системи та прилади узгоджують виконання функцій між собою, порівнюючи задані програми та зовнішні показники середовища.

Розумні будинки, як і більшість досягнень сучасної техніки, початково з'явилися на сторінках фантастичних оповідань. Але матеріалізовуватись ідея почала лише у XX-му сторіччі після широкого введення електрики у будівлях і розвитку інформаційних технологій. Перше повідомлення про віддалені прилади контролю можна віднести до розробки Н. Тесла дистанційного керування судами та транспортними засобами у 1898 році.

Електричні побутові прилади почали з'являться з 1915 року, вони одразу продемонстрували готовність суспільства замінити роботу обслуговуючого персоналу механічними пристроями. Однак на той час, проблема енергозбереження під час використання нових технологій ще вирішена не була. Тому, певний час, новітні технології були доступні тільки фешенебельним підприємствам готельно-ресторанного бізнесу.

Ідеї більш розвинені до понять сучасних систем автоматизації будинку

були продемонстровані на ярмарках у Чикаго (1934) та Нью-Йорку, де трохи пізніше (1964-65), представили плани електрофікованих та автоматизованих приміщень. Перший серйозний аналог розумного дому з'явився у 1966 році. Це була експериментальна система будинкової автоматизації – “домашній комп'ютер Эхо IV”, який було розроблено Дж. Сазерлендом, інженером компанії Westinghouse Electric. Його технологія була приватним, некомерційним проектом. Перші так звані "розумні будинки" були зведені американськими винахідниками-любителями у 1960-х, але вони були суттєво обмежені можливостями тогочасних технологій.

Поняття «розумний будинок» було вперше використано в 1970 році в американському «Інституті інтелектуальної будівлі» (Вашингтон). У той час його формулювання звучало так: «Розумний будинок - будинок, що забезпечує продуктивне та ефективне використання робочого і житлового простору».[4] Після цього, віддалені інтелектуальні технології керування були прийняті будівельною промисловістю, яка поступово почала вводити їх у бізнес-установах, та у домашніх помешканнях. Під час активної будинкової автоматизації наприкінці ХХ ст. інформатика та телевізійні системи були поєднані для підтримки інтелектуальних можливостей приміщень. Прародителькою системи, здатної контролювати обстановку в цілому будинку, є технологія Java. Розробники цієї технології намагалися впровадити її в побутові прилади, тим самим зробивши їх більш «інтелектуальними».[3]

В умовах сучасності сказані технології дозволяють обирати будинкову автоматику покомпонентно тобто обирати лише ті функції розумного будинку, які дійсно потрібні користувачу. Тепер новітні технології керування приміщенням можуть виконувати ряд мультимедійних або побутових функцій [1]:

- Надійна та проста у користуванні система охорони та відео-нагляду;
- Автоматична централізована корекція освітлення у залежності від години доби та пересування людей по приміщенню (особливо важлива для тих,

хто виховує дітей або доглядає за родичами похилого віку);

- Побутові турботи, які, зазвичай, лягають на плечі людини, у розумному будинку узгоджуються з усіма його системами та виконуються найлегшим і найефективнішим способом за допомогою сучасного обладнання. Це, наприклад, може бути полив саду або його накриття від сонця (грози) згідно із вимірами погодних умов; відчинення дверцят о певній годині для виходу домашніх тварин, щоб уранці вони могли вийти на двір без залучення часу хазяїв і т.д.;

- Контроль за протіканням води/газу;
- Орієнтир на енергозбереження. Інтелектуальний дім – це не енерговитратна система (автоматика на 500м² становить приблизно 60 W);

- Домашня автоматика будинку дозволяє покращити умови життя та спростити побутові задачі для користування інвалідів та людей похилого віку;

- Можливість керування інтелектом будинку та побутовими приладами через інтерфейс за допомогою телефонної лінії, мобільного зв'язку або Інтернет. Тобто, Ви можете робити якісь домашні справи через смартфон або веб-браузер, ще не діставшись самого будинку;

- Усі функції виконуються із одного пульта-дисплея;
- Розважальні мультимедійні можливості smart-home
- Повноцінний домашній кінотеатр;
- Облаштування приміщень для ігор будь-якого виду;
- Розумні технології можна ефективно інтерпретувати в інтер'єр будинку, офісу, закладу і т.д.

- Облаштування та функціонування приміщення згідно із вихованням дитини: її розвиток, безпека та розваги.

Технологія «Розумний будинок» бурхливо розвивається у світі. Найбільші ІТ компанії намагаються поглинути цей ринок та зробити найбільш технологічно просунену технологію. Сьогодні найбільш відомою компанією з розробки такої технології є «MimiSmart». Проте такі технологічні гіганти як

Google, Apple, Amazon та MicroSoft намагаються також розповсюдити свої прилади з технологією «Розумний дім».

Однак, існують певні проблеми їх використання в Україні. Так прилади не мають підтримки українського інтерфейсу. Окрім цього, системи в них не локалізовані під використання у нашій країні (виклик службу таксі, інформація про погоду, знаходження програм по TV тощо).

На нашу думку, впровадження технології «Розумний будинок» потребує вирішення таких питань:

- розробка якісних та локалізованих під український інтерфейс прилади
- зробити такі пристрої мобільними, з використанням спеціальних програм на смартфоні
- зробити використання всього технічного та технологічного функціоналу готелю та ресторану в одному приладі, що неможливо без підтримки вітчизняних мультимедійних сервісів.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Вікіпедія: Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org>
2. SmartHouse.ua: Режим доступу: <http://smarthouse.ua>
3. Yakrobitiremont: Режим доступу: <http://yakrobitiremont.pp.ua>
4. Devi.rv: Режим доступу: <http://devi.rv.ua/ua>

*Пластун А.А.
Науковий керівник: к.п.н., доцент Носова І.О.
м. Херсон*

АНАЛІЗ ЯКОСТІ ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ У М. ХЕРСОН

Поширення туризму в Україні допомагає покращити соціально-економічні показники розвитку держави, що безпосередньо сприяє зростанню кількості робочих місць, збільшенню прибутку і зайнятості громадян та підвищенню показнику інвестицій у цю галузь. Проте існують і стримуючі

показники, такі як малорозвинена туристична інфраструктура, низький коефіцієнт вдосконалення її основних елементів: транспортної системи, засобів розміщення та харчування, якість і цінова політика послуг. Все це послаблює конкурентну спроможність регіонів держави і галузь в цілому. Визначальним є проведення досліджень у готельній та ресторанній інфраструктурі, що обумовлюють зростання туристських потоків у регіон.

Особливості готельно-ресторанного бізнесу розкриті в роботах таких вітчизняних і зарубіжних теоретиків як: В.І. Карсекін, Г.А. Папірян, М.І. Кабушкін, Р.А. Браймер, Т.І. Ткаченко, О.Д. Чудновський, В.А. Азар, Д. Уокер та інші.

Завданням цього дослідження є висвітлення якості готельних послуг станом на 2017 рік у м. Херсоні та обґрунтування складових структурно-функціональної моделі якості обслуговування клієнтів підприємств готельного господарства.

Відповідно до стандарту ISO 8402, якість обслуговування – відчуття задоволення гостя від обслуговування. Рівень якості обслуговування залежить від того, наскільки відповідними є уявлення гостя про реальне і бажане обслуговування у готельній справі.

Концепція якості багатогранна і охоплює всі властивості послуги, а саме: технічні та інші характеристики, рівень передпродажної підготовки, супровід послуги в процесі її надання, просування товарної марки на ринку і забезпечення її престижності в конкурентному середовищі. Дослідження показують, що головним чинником вибору клієнтом готелю ще раз є якість наданого йому обслуговування. Якщо привабити нового клієнта можна якісною рекламою чи розкішним інтер'єром, то вдруге він прийде тільки завдяки професійній роботі персоналу і високій якості обслуговування.

У 2016 році експертами американського сайту бронювання засобів розміщення Hotels.com було виведено формулу ідеального готелю, за допомогою аналізу 148 млн коментарів до 5 млн відгуків, залишених

мандрівниками на сайті бронювання за минулий рік. Ця формула взята за основу дослідження якості надання готельних послуг у місті Херсон.

Було відібрано 5 центральних готелів міста, що мають постійний споживацький попит: Optima (Reikartz), Мускат, Діліжанс, Бордо та Greenstone. Планується проведення дослідження якості надаваних послуг на основі анкетування гостей готелю і аналіз відгуків на відомих Інтернет ресурсах з бронювання готелів. Наступним кроком буде розрахункова частина, у якій планується прорахувати «Ідеальність готелю» для кожного з обраних підприємств та порівняння між собою. Такий план дослідження допоможе створити рейтинг «кращих з кращих», де будуть зазначені переваги підприємств. Також планується аналіз відмінностей, на основі яких можна вказати, що є вигодою для готелю, а де необхідно докласти більше зусиль з організації контролю якості послуг.

Проведене дослідження дасть змогу:

- узагальнити сутність якості готельного сервісу;
- обґрунтувати необхідність і актуальність покращення якості готельних послуг через проектування і забезпечення функціонування системи управління якістю обслуговування клієнтів вітчизняних готельних підприємств;
- виокремити складові системи управління якістю обслуговування клієнтів готельного підприємства.
- підвищити якість обслуговування споживачів підприємствами сфери обслуговування міста;
- стимулювати зростання професіоналізму фахівців підприємств і закладів сфери обслуговування міста;
- мінімізувати випадки неякісного обслуговування населення, зменшення кількості скарг від споживачів (клієнтів) сфери послуг;

Подальші дослідження доцільно проводити у напрямку розвитку методичного забезпечення виконання функцій системи управління якістю обслуговування клієнтів з урахуванням специфіки діяльності підприємств готельного господарства.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Статистичний щорічник Херсонської області за 2015 рік / [за ред. В.А. Вознюка]. – Херсон: головне управління статистики у Херсонській області, 2017.
2. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту. Навчальний посібник. - К.: Кондор, 2005. - 408 с.
3. Криворучко П. Материалы конференции "Научная индустрия европейского континента-2016"Современные проблемы туризма в Украине.

*Гавліковський О.В.
Науковий керівник: к.п.н., доцент Носова І.О.
м. Херсон*

ІННОВАЦІЇ В ЕКСКУРСІЙНОМУ ОБСЛУГОВУВАННІ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ

Розвиток туризму в цілому, та екскурсійного обслуговування, зокрема, у чому залежить від розробки і впровадження інноваційних технологій, направлених на розширення споживчих властивостей і якісних параметрів екскурсійного продукту, вдосконалення в цілому екскурсійного обслуговування потенційних клієнтів.

В умовах сучасності туризм перетворився на глибоке соціально-економічне і політичне явище, яке значною мірою впливає на світову політику майже всіх держав і регіонів світу. Так в даний час для 38 % країн туризм є головним джерелом доходу, а для 83 % країн — являє собою один із п'яти основних джерел доходу [1].

Загальновідомо, що прогрес і розвиток суспільства в сучасних умовах досягається багато в чому завдяки інноваціям. Інновація, тобто нововведення (англ. innovation), являє собою впроваджене нововведення, що забезпечує якісне зростання ефективності процесів чи продукції, затребуваних сучасним ринком [2, с. 91]. Велике значення інновація має і у сфері туристичної

діяльності, вони привносять на ринки нові ідеї, послуги та продукти, забезпечуючи пристосування галузі туризму до його змінючого характеру шляхом застосування нових маркетингових стратегій. Середовище, що оточує туризм, сприяє появі новаторських послуг, продуктів і процесів компонентом і самостійною частиною яких є і може бути екскурсійне обслуговування. [3, с. 57].

Екскурсійний продукт, (термін вперше введений Н.В. Савіної) що розглядається як комплекс екскурсійних послуг, що задовольняє потреби туристів і екскурсантів в процесі пізнання навколишньої дійсності або її штучного відтворення, дозволяє донести до споживача в цікавій формі знання з історії та культури, природи та екології і багато іншого [4, с. 105].

В процесі екскурсійного обслуговування беруть участь такі суб'єкти туристичної діяльності - юридичні особи, фізичні особи, у тому числі індивідуальні підприємці, які займаються підготовкою, організацією та проведенням екскурсій, у процесі яких відбувається практичне втілення і реалізація будь-яких нововведень. Науковцем виділено В.С. Новіков такі вимоги до якісних параметрів обслуговування туристів і екскурсантів:

- комфортність;
- комплексність;
- ергономічність;
- етичність;
- привабливість.

Відповідно для подальшого зростання екскурсійного продукту необхідно впровадження інновацій в екскурсійному обслуговуванні. Їх можна класифікувати наступним чином [5, с. 43]:

- інновації технології розробки та проведення екскурсій;
- технічні інновації в екскурсійно-туристичних маршрутах (екскурсіях, екскурсійних турах);
- інновації екскурсійного продукту;

- інновації в маркетингу і управлінні;
- персональні інновації.

Інновації у створенні екскурсійного продукту пов'язані з виявленням і використанням нових туристичних ресурсів регіонів і формуванням нових комплексів екскурсійних послуг. Інновації в екскурсійному обслуговуванні дають перевагу однієї екскурсії над іншою, що сприяє успішному просуванню на ринку туризму. Нововведення завжди цікавили людей, а правильно обрана цільова аудиторія відіграє важливу роль [5, с. 43].

Екскурсії, як основа екскурсійного продукту, пройшли довгий шлях еволюції, від пояснення і розповіді екскурсовода на маршруті до надзвичайних театралізованих і 3D екскурсій. Сьогодні досить просто стати віртуальним туристом (екскурсантом), подорожувати, злітати з будь-якого місця і приземлятися, дивитися на пропоновані інтернет-ресурсами (програмою) екскурсійні об'єкти. Розробники створюють моделі об'єктів за точним кресленнями та безлічі фотографій (наприклад, при створенні проекту «Тадж-Махал» були використані п'ять тисяч зображень) [3, с. 20]. Така цікавість може бути властива не тільки віртуального, але і реального екскурсійного обслуговування туристів з використанням інновацій у практичній діяльності.

Розглянемо пріоритети державної туристичної політики в Україні та Херсонському регіоні, зокрема. Головним у даному аспекті буде забезпечення сталого розвитку туризму, раціонального та безпечного використання туристичних ресурсів, створення на їх основі конкурентоспроможного національного та регіонального туристичного продукту. Херсонська область має значні рекреаційні ресурси, основою яких є сприятливі кліматичні умови, мальовничі ландшафти.

Зручне географічне положення Херсонського регіону, багаті рекреаційні ресурси, що є сприятливими, для розвитку різних видів як організованого, так і самостійного відпочинку. В області є умови для рекреаційно-оздоровчої діяльності: бази відпочинку, готелі та пансіонати, пішохідного і водного

туризму, значна екскурсійна програма. На цей час найбільшого розвитку в Херсонському регіоні набули:

- діловий туризм, пов'язаний з функціонуванням центрів адміністративного та бізнес-управління, розвиненою мережею автодоріг та залізничних шляхів, наявністю міжнародного аеропорту;
- міський туризм (шопінг, дозвілля й розваги) ;
- історико-культурний туризм, що ґрунтується на екскурсійній зацікавленості до пам'яток історії та культури на території Херсонської області, як з боку внутрішньоукраїнських споживачів (в основному, у форматах освітнього туризму, поїздок вихідного дня тощо), так і з боку іноземних гостей;
- сільський та зелений туризм.

Показники доходів від різних видів туризму Херсонщини представлено на рис.1. :

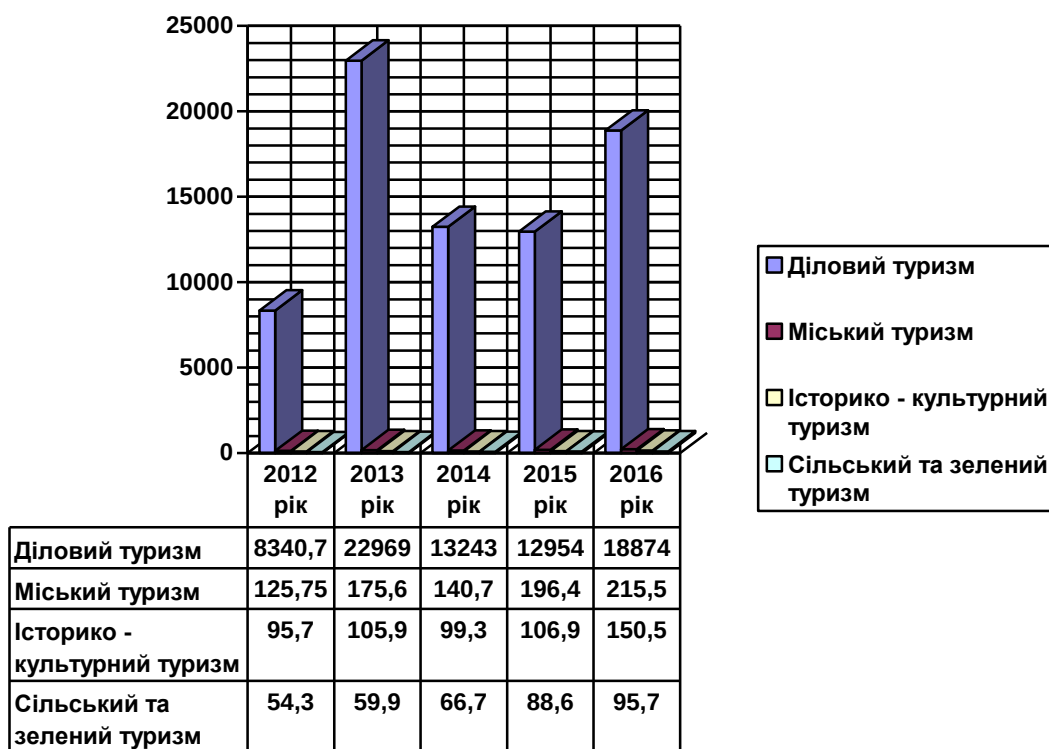


Рис. 1. - Показники доходів від різних видів туризму Херсонщини

За останні роки було багато зроблено для розвитку туризму в Херсонській області.

В області спостерігається модернізація розваг і відпочинку (реконструкція парків відпочинку, культурних спадщин, тощо), виникнення нових спеціалізованих музеїв. Разом з цим, недостатньо виділені в регіоні певні комплекси зі своєю культурною специфікою. Спостерігається відсутність розважальних центрів з регіональною специфікою. Культурні заходи часто мають провінційний рівень, вторинні форми. Вони супроводжуються недостатньою кількістю реклами, охоплюють досить обмежену кількість відвідувачів, слабо висвітлюються засобами масової інформації, досить рідко мають всеукраїнський резонанс.

До основних перешкод розвитку туризму на Херсонщині доцільно віднести:

1. Відсутність поширеного іміджу Херсонщини як туристичного регіону;
2. Не сформовано туристичний простір;
3. Застарілі форми , методи і зміст екскурсійного обслуговування;
4. Відсутність мережевих розважальних центрів;
5. Відсутність чітких програм по завантаженню підприємств розміщення та установ санаторно-курортної сфери в період міжсезоння;
6. Не розвинена супутня туристична інфраструктура;
7. Проблема залучення недержавних інвестицій у справи змісту, охорони, реставрації та використання пам'яток історії та культури;
8. Херсонщина має окремі туристичні об'єкти показу та інфраструктури, які не пов'язані між собою в єдиний туристичний продукт. [2]

Викладене вище дозволяє говорити про те, що інновації в екскурсійному обслуговуванні на сучасному етапі розвитку туризму спрямовані на створення нового або зміни існуючого екскурсійного продукту, забезпечуючи йому повну відповідність всім стандартним вимогам якісних параметрів, так і очікуванням потенційних споживачів (туристів та екскурсантів). Вдосконалювання транспортних, готельних і інших послуг, що входять у екскурсійне обслуговування, освоєння та включення нових туристичних ресурсів,

впровадження передових інформаційних і телекомунікаційних технологій на основі сучасних форм організаційно-управлінської діяльності, що дозволять забезпечити споживчі властивості екскурсійного продукту для різних категорій туристів та екскурсантів.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Савіна, Н.В. Сутність поняття екскурсійного продукту / Н.В. Савіна // Туризм: практика, проблеми, перспективи: матеріали Міжнар. навч.- практ. конф., Мінськ, 11-13 квіт. 2001 р. — Мінск: БГЭУ, 2001 — С. 104-105.
2. Херсонський обласний Туристично-інформаційний центр — [Електронний ресурс].- Режим доступу: <http://www.tic.ks.ua/>.
3. Головне управління статистики в Херсонській області — [Електронний ресурс].- Режим доступу: <http://www.ks.ukrstat.gov.ua/>.

*Биковських В.А.
Науковий керівник: к.п.н., доцент Носова І.О.
м. Херсон*

РЕКРЕАЦІЙНІ РЕСУРСИ ХЕРСОНЩИНИ. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ

Рекреація, активний відпочинок (лат. recreatio — відпочинок) — це система заходів, пов'язана з використанням вільного часу людей для їх оздоровчої, культурно-ознайомчої і спортивної діяльності на спеціалізованих територіях, які розміщені поза їх постійним помешканням.

Рекреація охоплює всі види відпочинку. Відновлення здоров'я і працездатності шляхом відпочинку на лоні природи, або під час туристичної поїздки з відвіданням національних парків, архітектурних пам'яток, музеїв.

Рекреаційні ресурси — це сукупність природно-технічних, природних, соціально-економічних комплексів та їх елементів, що сприяють відновленню та розвитку духовних та фізичних сил людини, її працездатності. При сучасній та перспективній структурі рекреаційних потреб і техніко-економічних

можливостях використовуються для прямого і опосередкованого споживання та надання курортних і туристичних послуг.

Види рекреаційних ресурсів:

- міста-курорти або курортні місцевості;
- релігійно-культові комплекси та окремі споруди, розташовані поза межами населених пунктів;
- давні міста, фортифікаційні споруди (печерні міста, фортеці тощо), каменярі;
- міста — столичні та історичні центри;
- передгір'я та гірські країни;
- лісові масиви;
- узбережжя річок, озер та водосховищ;
- узбережжя теплих морів.

Земельні ресурси Херсонської області - це один з найважливіших видів природних ресурсів. Земля є базисом розвитку продуктивних сил та розселення, виступає головним засобом виробництва і предметом праці в сільському та лісовому господарствах.

Природна родючість земель висока. Сільськогосподарські угіддя Херсонської області оцінюються у 68 балів (по Україні - 62), ріллі - 73 (відповідно - 63), за виключенням площ багаторічних насаджень, які оцінюються в 41 бал (по Україні - 63) і земель під сінокосами - 17 балів (відповідно - 41 по Україні).

Водні ресурси області використовуються для водопостачання, судноплавства, виробництва, рекреації. Вони є також джерелом гідроенергії. Велике рибпромислове значення в обласному господарському комплексі мають лимани і затоки.

У межах області протікає 6 річок довжиною понад 10 км. Найбільша - Дніпро, який перетинає область з північного сходу на південний захід з притокою Інгулець.

По долинах річок знаходяться невеликі ставки, озера. На Дніпрі - Каховське водосховище. Густота річкової сітки 0,1 км на 1 км². Для річок області характерне мішане живлення: снігове - 85-90%, підземне - 10-15%.

Для області характерні також різнотравні ковилові степи, заплавні та подові луки. На болотах і Дніпровських плавнях росте очерет, рогіз, осока та інші, які належать до ресурсів не деревного рослинного походження. Вони відіграють значну роль у збереженні мікроклімату, що для умов області також важливо.

В області сприятливі природні умови рекреаційного значення: на узбережжі і пониззі Дніпра багато солоних озер, ропа і грязі яких мають лікувальні властивості. Лимани і затоки також відіграють роль рекреаційного значення. Крім цього тут є великі можливості для масового відпочинку на узбережжі Чорного і Азовського морів, Каховського водосховища, Дніпровського лиману, в долинах Дніпра та Інгульця.

Херсонська область володіє достатнім виробничим потенціалом, про що свідчить аналіз територіальної структури основних фондів по усіх формах власності за 2015 рік. Основні фонди області за всіма видами економічної діяльності по відношенню до України становлять 2,1%.

Не зважаючи на перспективи, також в області налічуються деякі екологічні проблеми: погіршення якості питної води; забруднення підземних вод; забруднення водойм стічними, нерідко зовсім неочищеними водами, погіршення екологічного стану річок; деградація земель під дією водної та вітрової ерозії, осолонцювання, вторинного засолення, підтоплення; забруднення землі побутовими та токсичними відходами, отрутохімікатами; зниження вмісту гумусу в ґрунтах, внаслідок чого зменшилась продуктивність сільськогосподарських угідь; розораність земель в області, яка перевищила всі припустимі межі; руйнування берегів річки Дніпра, Каховського водосховища, Азовського та Чорного морів; скорочення площі лісів та лісових смуг; забруднення атмосферного повітря в Херсоні канцерогенним для людини вуглеводнем бенз(а)піреном, який утворюється внаслідок викидів

автотранспорту; наявність в Каланчацькому районі звалища з великою кількістю невизначених отрутохімікатів; збільшення кількості несанкціонованих сміттєзвалищ; загальне засмічення населених пунктів; недостатня площа об'єктів природно-заповідного фонду, внаслідок чого багато рідкісних видів флори, мікобіоти і фауни не охороняються; підвищення антропогенного тиску на ці об'єкти, особливо на біосферні заповідники; деградація біорізноманіття - стають рідкісними або навіть зникають види рослин, грибів, тварин; інтенсивне біологічне забруднення флори, в рослинні ценози проникають види- чужинці, серед яких є небезпечні карантинні види, та ін.

Пропозиції щодо усунення екологічних проблем регіону: найбільш стратегічно важливим є впорядкування системи водокористування, доцільно провести тотальну інвентаризацію місць розташування колишніх складів хімічних засобів боротьби з шкідниками сільського господарства та мінеральних добрив, для відновлення і раціонального використання природно-рекреаційного потенціалу доцільно ввести обмеження на подальшу забудову прибережних територій.

Пропозиції щодо розвитку туризму у регіоні: збільшити інформаційно-рекламну підтримку туристичної галузі; приділити увагу використанню лікувального потенціалу області; сприяти розвитку фестивального, наукового туризму у період міжсезоння, підтримувати історико-культурні та природні об'єкти області в належному стані для потреб туристичної галузі; визначити перспективні екскурсійні об'єкти області, розробити програму використання об'єктів природно-заповідного фонду для потреб туристичної галузі, досліджувати можливість використання лікувальних грязі, термальних та мінеральних вод.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Оздоровчо-рекреаційні технології та якість життя людини : монографія / Ю. О. Павлова. – Львів : ЛДУФК, 2016. – 356 с.

2. Верменич Я. Херсонська область // Енциклопедія історії України : у 10 т. / редкол.: В. А. Смолій (голова) та ін. ; Інститут історії України НАН України. — К. : Наук. думка, 2013. — Т. 10 : Т — Я. — С. 380.

3. Природа Херсонської області. Фізико-географічний нарис (Відп. ред. М. Ф. Бойко). — Київ: Фітосоціоцентр, 1998. — 120

4. Топчієв О. Г. Суспільно-географічні дослідження: методологія, методи, методики: Навчальний посібник. — Одеса: Астропринт, 2005. — 632 с.

*Пислару І.О.
Науковий керівник: к.т.н., доцент Дзюндзя О.В.
м. Херсон*

ЛЮДСЬКИЙ ФАКТОР ТА ПРОБЛЕМА КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛІННЯ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Готельне господарство набуває все більше і більше обертів. І питання розвитку даної інфраструктури розглядається все частіше. Одним із найголовніших причин для доброї роботи певного закладу є персонал. Людський фактор дуже важливий для подальшого розвитку будь якого закладу не тільки готельного господарства. Так як готельне господарство це сфера гостинності. То перш за все ціль ставиться на те, щоб гостю було комфортно перебувати і хотілось повторити свій візит. І велика роль належить правильному направлені директорів на роботу персоналу. І в свій час взаємозв'язку персоналу з гостем. Людський фактор та корпоративне управління є основою початком доброї роботи та подальшого розвитку закладу.

Ефективне функціонування підприємств готельно-ресторанної галузі неможливе, якщо структурні підрозділи дублюють функції один одного. Тому на кожному підприємстві повинен існувати чіткий поділ праці між окремими працівниками та підрозділами. Від того наскільки ефективно проводиться політика управління персоналом залежить діяльність підприємства.

Сучасні умови діяльності підприємств пред'являють якісно нові вимоги до менеджерів з персоналу, обумовлюють необхідність більш високої

інтенсивності їхньої праці, уміння цінувати час, володіти комплексом організаційних і психологічних якостей, забезпечувати творчий підхід до роботи. У цьому зв'язку особливої актуальності набуває удосконалення якісного змісту діяльності управління персоналом.

Орієнтація економіки на ринкові відносини докорінно змінює підходи до рішення багатьох економічних проблем і, насамперед тих, котрі пов'язані з людиною. Тому увага приділяється концепції управління, у центрі якої знаходиться людина. Відповідно до неї всі системи управління націлені на більш повне використання здібностей працівників в процесі виробництва та надання послуг, що є основою ефективної діяльності підприємства.

Теоретичні аспекти управління розвитком персоналу досліджувались як зарубіжними так і вітчизняними вченими, зокрема: Пятницька Н.О., Архіпов В.В., Богушева В.І., Бісвас П.Ч., Євтушевський В.А., Козак К.Б., Крушельницька О.В., Мельничук Д.П., Савченко В.А. та ін.

Практичне застосування управління людськими ресурсами підприємства вимагає врахування ряду зовнішніх факторів і чіткого розуміння недоліків, властивих традиційній системі.

Отже, робота будь-якого підприємства неминуче пов'язана з необхідністю комплектування штату. Добір нових працівників не тільки забезпечує режим нормального функціонування підприємства, але й закладає фундамент майбутнього успіху. Від того, наскільки ефективно поставлена робота з добору персоналу, у значній мірі залежить якість людських ресурсів, їхній внесок у досягнення цілей підприємства та якість виробленої продукції чи наданих послуг.

У сучасних умовах пошук та добір персоналу є найважливішою складовою кадрової політики, реалізованої підприємством, і одним із ключових елементів системи управління персоналом, тісно пов'язаним практично з всіма основними напрямками роботи в цій сфері.

Так як сфера гостинності має стрімкий розвиток, то питання залишається актуальним у будь який час.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Братченко В.Ф. Управління персоналом організації в сучасних умовах // Персонал. – 2006. – № 3. – С. 25.
2. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Електронний ресурс] : навчальний посібник / Л.І.Нечаюк, Н.О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/nechauk.htm
3. Кравченко Т.С. Аналіз концепцій кадрового менеджменту // Персонал. – 2005. – №7. – С.13–21.

*Краєвська Є.В.
Науковий керівник: к.т.н., доцент Дзюндзя О.В.
м. Херсон.*

РОЗВИТОК ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ КУЛЬТУРИ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

З початком економічних реформ протягом 90-х років з'явилася гостра потреба в системному вивченні загальних і специфічних властивостей готельного бізнесу, його організації, закономірностей розвитку й керування, його міжгалузевих і інфраструктурних взаємозв'язків. На перший план висунулися проблеми пошуку інвестицій, на базі яких може здійснюватися розвиток готельних підприємств відповідно до міжнародних стандартів комерційної гостинності. Однак сучасна економічна теорія дотепер пропонувала рішення цих проблем переважно для галузей матеріального виробництва. Специфіка готелів у цьому плані поки адекватно не відбита. Готельні інновації продовжують аналізуватися лише у вузькому спектрі додаткових послуг, які може зробити готель своїм клієнтам, а її інвестиційний розвиток продовжує залишатися за межами комплексного економічного аналізу.

Аналіз останніх досліджень, у яких започатковано вирішення проблеми. З метою вивчення проблеми інноваційного розвитку готельної індустрії досліджувалися фундаментальні основи впровадження заходів науково-технічного прогресу, його економічна сутність, взаємозв'язок з підприємницькими процесами цього поняття. Це обумовило звертання до праць Й. Шумпетера, К. Оппенлендера, П. Друкера, А. Анчишкина, Н. Кондратьєва, М. Делягіна, Д. Кокурина, Ю. Яковца. Також вивчалися праці Лінн Ван Дер Ваген, Ет. Кристофера, Дж. Уокер, І. Енджейчик, О. Александрової, Ю. Волкова, В. Гуляєва, Г. Єрмакова, І. Зорина, Д. Ісмаєва, Н. Кабушкина, О. Лісника, О. Орлова, Г. Папиряна, В. Сенина, С. Скобкина, В. Квартального, О. Чудновського, Е. Філіпповського, Л. Шмарової.

Інноваційний процес являє собою сукупність процедур і засобів, за допомогою яких наукове відкриття, ідея перетворюються в соціальне, у тому числі, освітнє нововведення. Таким чином, діяльність, що забезпечує перетворення ідей у нововведення, а також формує систему керування цим процесом, і є інноваційна діяльність. Нововведення при такому підході розуміється як результат інновації, а інноваційний процес містить у собі, принаймні, три етапи: генерування ідеї (у певному випадку – наукове відкриття), розробка ідеї в прикладному аспекті, реалізація нововведення в практиці. Постійні інновації в процесі виробництва товарів і послуг – обов'язкова умова розвитку або навіть виживання підприємства в умовах жорсткої конкуренції. Інновації в готельному бізнесі є економічно доцільними та ефективними за умови, якщо вони приносять готелю додаткові доходи, забезпечують конкурентні переваги на ринку, підвищують частку ринку, знижують витрати, вдосконалюють процес обслуговування, підвищують ефективність роботи окремих підрозділів та готелю в цілому. Значення вироблення стратегії, що дозволяє підприємству виживати в конкурентній боротьбі в довгостроковій перспективі, надзвичайно велике. В умовах твердої конкуренції й швидкозмінюючих ситуації на ринку дуже важливо не тільки

зосереджувати увагу на внутрішньому стані справ підприємства, але й виробляти довгострокову стратегію [2].

Відокремимо чотири види інновацій, що мають місце в готельному бізнесі. Це продуктові, маркетингові, ресурсні та організаційні.

Маркетингові інновації пов'язані з появою технологій дистрибуції в електронних системах бронювання, що дозволяють в режимі on-line керувати процесом бронювання. Ресурсні інновації передбачають застосування електронної системи управління готелем та системи планування ресурсів підприємства. Організаційні інновації пов'язані з розвитком готельного підприємства в системі та структурі управління: новітні методики навчання персоналу, купівля готельної франшизи, створення власної готельної мережі тощо. У минулому багато готельних підприємств могли успішно функціонувати, щодня вирішуючи внутрішні проблеми, пов'язані з підвищенням ефективності використання ресурсів у поточній діяльності.

Продуктові Інновації в готельному бізнесі стратегія, що забезпечує адаптацію підприємства до швидкозмінюючого навколишнього середовища.

Наприклад, стратегія японських готельних підприємств характеризується наступним:

- орієнтацією на постійні зміни як у зовнішньому середовищі, так і всередині фірми;
- орієнтацією на місце в цьому середовищі;
- відсутністю детермінованого курсу;
- обліком і використанням всіх можливостей для виживання, посиленням своєї ролі у світі, що змінюється, не тільки в даний момент, але й на тривалу перспективу;
- інтелектуальним потенціалом працівників підприємств й технологій, що постійно розвиваються.

При даній стратегії, що відрізняється гнучкістю, здатністю до адаптації, прагненням бути на гребені змін, об'єктивно позначається потреба в умінні

завойовувати своє місце на ринку постійно вдосконалювати якість обслуговування.

Отже, в умовах жорсткої конкуренції готелі змушені шукати нові шляхи підвищення привабливості та доступності своїх послуг. Недооцінка інноваційного управління в діяльності вітчизняних готельних підприємств призвела до зниження рівня їх конкурентоспроможності, порушення принципів і методів управління, зниження якості готельних послуг. Інновації виступають в якості стимулу для подальшого розвитку готельного бізнесу, дають змогу підприємствам не тільки займати лідируючі положення у своїх ринкових сегментах, але й відповідати світовим стандартам готельного обслуговування [5].

Інноваційний підхід в готельному бізнесі може зводитися до використання не лише прогресивних інформаційних технологій і випуску нових послуг, але і цілого комплексу нововведень, що зачіпають усі сфери в області управління (управління якістю, фінансами, персоналом і так далі). При цьому найбільш ефективною інноваційна політика підприємства буде у разі одночасного впровадження різних типів інновацій.

На кожному підприємстві існує набір стандартних технологій по здійсненню поточних операцій і обслуговуванню гостей. Але їх наявність не забезпечує підприємству конкурентних переваг. Тому керівництво кожного великого готелю намагається знайти нові технологічні розробки для своїх проектів. Якщо ще кілька років тому такі технологічні нововведення були пов'язані з можливими змінами в проведенні операції без втручання комп'ютерних технологій, то зараз цей процес немислимий без останніх новітніх розробок в області інформатики. На ринку з'являється безліч автоматизованих систем управління, які дозволяють полегшити роботу персоналу і зробити її ефективнішою. Обґрунтовуючи той чи інший варіант інноваційної стратегії, необхідно враховувати й те, що вона має відповідати загальній стратегії розвитку готелю, бути прийнятною для нього за рівнем ризику й передбачати готовність ринку до сприйняття нововведень.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Морозов Ю.П. Инновационный менеджмент: Учебное пособие для вузов. – М.: ЮНИТИ-Диана, 2001. – 446 с.
2. Мунін Г.Б., Зміїонов А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб. / під ред. члена-кор. НАН України, д.е.н., проф. Дорогунцова С.І. – К.: Ліра-К, 2005. – 520 с.
3. Павленко І.А. Економіка та організація інноваційної діяльності. Навч. посібник, – К.: КНЕУ, 2006. – 204 с.
4. Пащука М.Т., Шкільнюк О.М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 118 с.
5. Соколенко С.І. Глобальні ринки ХХІ століття: Перспективи України. – К.: Логос, 2008. – 568 с.
6. Яковець Ю.В. Инновации: теория, механизм, государственное регулирование. – М.: РАГС, 2003. – 230 с.

*Іваненко О.І.
м. Львів*

РОЛЬ ІНОЗЕМНОЇ МОВИ ПРИ ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ В СЕРВІСІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Сфера гостинності це комплекс галузей головне завдання яких пов'язується з обслуговуванням туристів під час їхнього перебування поза місцем постійного проживання. До сфери гостинності, згідно визначень провідних спеціалістів у сфері економіки туризму, належать готельний та ресторанний бізнес, підприємства транспортного обслуговування, сфера розваг. Готельна сфера в структурі індустрії гостинності виконує ключові функції, оскільки пропонує відвідувачам комплекс послуг, у формуванні та реалізації яких беруть участь всі сектори й елементи індустрії гостинності.

Індустрія гостинності найтіснішим чином пов'язана з іноземними мовами. З кожним роком кількість людей які захоплюються подорожуванням збільшується. Але неможливо подорожувати навколо світу і не знати іноземних мов. Багато людей вважають, що якщо Ви хочете подорожувати, то потрібно знати масу різних мов. Більшість подорожуючих – це люди, які володіють всього однією мовою і не мають наміру залишатися вдома.

Подальший розвиток готельної індустрії потребує удосконалення якості підготовки працівників, забезпечення галузі готельного господарства фахівцями, які відповідали б міжнародним стандартам у сфері послуг.

Слід відмітити, що у сучасному світі перед кандидатами для роботи у готельній індустрії висуваються досить високі вимоги. Майбутній працівник для роботи в готельній індустрії повинен володіти хорошим досвідом, бути допитливим, активним мати набір додаткових навичок, основною з яких вважаємо володіння іноземною мовою. Для того, щоб успішно конкурувати, співробітники компанії зобов'язані вміти пропонувати свої послуги іноземною мовою, насамперед англійською.

Достатній рівень володіння англійською мовою насамперед справляє приємне враження на закордонних клієнтів, позитивно впливає на продуктивність роботи. Від якості послуг, що надаються, залежить репутація та успіх фірми. Успішність роботи із зарубіжними партнерами сьогодні залежить не тільки від хорошого знання іноземної мови, а й від уміння знайти правильну лінію поведінки під час спілкування з представниками іншої культури.

Сьогодні іноземна мова розглядається як невід'ємний гуманітарний компонент підготовки фахівця і як обов'язковий елемент неперервної професійної освіти. Майбутній фахівець готельної індустрії повинен знати основні особливості повного стилю вимови, характерні для сфери професійної комунікації, знати і грамотно використовувати у своїй діяльності професійну лексику, володіючи лексичним (4000 лексичних одиниць загального та термінологічного характеру) і граматичним мінімумом, що включає граматичні структури, необхідні для навчання усним і писемним формам спілкування;

знати культуру і традиції, правила мовного етикету країн; вміти вести бесіду – діалог загального характеру, дотримуватися правил мовленнєвого етикету; володіти монологічною промовою в рамках публічних виступів (доповідь, повідомлення, презентація), складати анотації, реферати, ділові листи іноземною мовою; читати літературу за фахом без словника з метою пошуку інформації та перекладати тексти за фахом.

Застосування англійської мови для підготовки фахівців у сфері готельної індустрії у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу – це навчальна та повсякденна діяльність. Учні підвищують рівень іноземної мови, прослуховуючи радіопередачі на мові, що вивчається, переглядають кінофільми і телепередачі без перекладу на рідну мову.

Варто зазначити, що вивченню іноземних мов у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу приділяється надзвичайно велика увага, адже головне завдання, яке необхідно вирішувати швидкими темпами для фахової впевненості випускника – це поглиблене вивчення іноземних мов за професійним спрямуванням. Над вирішенням цієї проблеми працює циклова комісія викладачів іноземної мови.

Мета – формування іншомовних професійних компетентностей учнів. Вирішуючи це завдання, педагоги багато працюють над самовдосконаленням через участь у вебінарах, семінарах, зустрічах, круглих столах. Для учнів викладачі систематично організовують факультативи з іноземних мов (англійської, польської, німецької, французької) за професійним спрямуванням. Щовівторка і щочетверга проводяться дні іноземної мови в професії, коли учні обслуговують гостей в навчальних ресторанах іноземною мовою. Викладачі проводять вступні, заключні інструктажі іноземною мовою.

Вже стало традицією проводити спільні теоретичні уроки й уроки виробничого навчання з викладачами іноземної мови. Разом з учнями викладачі беруть участь у всіх заходах, які відбуваються в навчальному закладі; щороку в лютому проводять Тиждень іноземної мови, Дні поезії:

- Тиждень іноземної мови. «Welcome to Foreign Languages Week!»;
- Літня англійська школа. SUMMER LANGUAGE SCHOOL.

Викладачі активно впроваджують інноваційні технології:

- Метод «learning by doing» (працюючи навчайся)
- Компетентісне вирішення виробничих проблем
- Робота в групах
- Проектні технології
- Інтерактивні методи («Мікрофон», «Акваріум», «Асоціативний

кущ», «Знайди зайве»)

- Рольові та імітаційні ігри
- Моделювання професійних ситуацій
- Інтегровані уроки виробничого навчання й англійської мови за

професійним спрямуванням

- Нестандартні уроки

Стажування учнів за кордоном у кращих ресторанах та готельно-туристичних комплексах світу – це одне з найважливіших напрямів міжнародної діяльності коледжу.

Таким чином, підготовка фахівців готельної індустрії завжди спрямовується на формування навичок та умінь, пов'язаних з оволодінням чотирма видами мовленевої діяльності – читання, комунікація, аудіювання та письмо.

Враховуючи все вищесказане, можна зробити висновок про те, що сьогодні у більшості країн сформувалось добре та позитивне ставлення до України та українців, а думка про країну здебільшого завжди формується під час подорожей, а також спілкування як з людьми, що обслуговують людей під час цієї поїздки, так і з мешканцями тієї чи іншої країни.

Значною мірою успіх у бізнесі гостинності залежить від ефективності роботи і створення мотивації. Ось чому таких важливих складових, як лідерство і робота в команді, вчать у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу. Навчитися працювати як

потрібний і корисний член команди необхідно для будь-якої справи, але для бізнесу гостинності це є життєво необхідним. Працюючи в команді, учні на своєму досвіді пізнають два найбільш важливі аспекти роботи з людьми: брати на себе відповідальність і розподіляти цю відповідальність між членами групи.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Погорельская С. Внутриполитические аспекты новой германской внешней политики. / С. Погорельская // МэиМО. – 2001. – № 7. – С. 12–16 .
2. Бадмаев В.Н. Феноменнациональной идентичности (социально-философский анализ) / В.Н. Бадмаев. – Волгоград-Элиста, 2000. – 289 с.
3. World Tourism Organization (UNWTO). Global Code of Ethics for Tourism : [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.unwto.org/code_ethics/pdf/languages/Russian.pdf.

*Скрізь І.В.
Лукаш А. Ю.
м. Львів*

РОЗРОБКА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ХОСТЕЛІВ ЯК ІННОВАТОРІВ ЦІННОСТІ

Туризм – це одна із галузей, яка стрімко розвивається у всьому світі та, безпосередньо, в Україні. Туризм охоплює велику кількість сфер діяльності людини. Із них велику роль відіграє індустрія гостинності, яка, безперечно, вирізняється механізмами організації та управління, характером продукту та стратегічними завданнями. Проте без пізнання та врахування загальних закономірностей та тенденцій розвитку, творчого використання нових концепцій економічної еволюції вона не зможе, виконуючи притаманні їй функції, ефективно розвиватися. У сучасних умовах для формування стратегій розвитку закладів готельного господарства особливо важливим є ознайомлення з новими концептуальними ідеями ціннісних інновацій (англ. Value Innovation),

зокрема формування нововведень, їх розповсюдження, а також способи розробки інноваційних рішень.

Вперше концепцію ціннісної інновації запропонували у 1997 році експерти бізнес-школи Insead У. Чан Кім (W. Chan Kim) і Рене Моборнь (Renee Mauborgne). Вони вивчили досвід найбільш успішних компаній по всьому світу з метою визначити основний фактор їх досягнень. Ціннісна інновація передбачає зміну стратегічних уявлень про зростання бізнесу. Вони виявили, що основна відмінність компаній, що досягли стійких темпів зростання, від фірм, яким це не вдалося, полягає саме в їх підході до стратегії. Такі компанії-лідери У. Чан Кім та Р. Моборнь називають «інноваторами цінності» [1]. Вони не намагаються догнати та перегнати конкурентів, а докладають зусиль, щоб створити новий ринок, нову безумовну споживчу вартість для покупців, тим самим практично виводячи суперників із гри.

Основна ідея нових ринкових просторів рідко виникає за рахунок проектування самої тенденції. Натомість вони виникають у розумінні бізнесу як тенденція, що змінить цінність для клієнтів. Розгляд часу - від вартості, яку на сьогодні приносить ринок, до вартості, яку завтра менеджери зможуть активно формувати для свого майбутнього та претендувати на новий ринок, є основним підходом [2]. Наймасштабнішим прикладом реалізації цієї концепції було створення абсолютно нового ринку Інтернет - послуг (Booking.com), який виник на перетині результатів революційного розвитку інформаційних технологій та намагання готелів створити додаткову цінність для клієнтів й суттєво знизити власні витрати.

Розгляд принципових відмінностей традиційного та ціннісного підходів до створення стратегій, які сформулювали У. Чан Кім та Р. Моборнь, дозволив нам спрогнозувати певні можливості використання їх концепції для розвитку хостелів як інноваторів цінності індустрії гостинності на світовому та українському ринках.

Одним із заходів, які необхідно вжити для перспективного розвитку закладів розміщення в Україні, є розвиток засобів розміщення економічного

класу – хостелів, малих та міні-готелів, апартаментів (згідно з даними Всеукраїнської молодіжної хостел асоціації в Україні функціонує лише 27 хостелів, а в Європі офіційно зареєстровано 18 тис. хостелів, з них 4,5 тис об'єднані єдиною системою бронювання) [3, 135].

Хостел – це засіб розміщення, в якому номери розташовані, як правило, за коридорною або блочною системою, та має умови для самостійного приготування їжі й санітарно-технічні зручності на поверсі або блоці; може організувати харчування у закладі ресторанного господарства [4].

Виглядає хостел так: приміщення, яке має рецепцію, декілька кімнат на поверсі для розміщення гостей та їх речей, кухня та сан - вузол (їх може бути декілька). У хостелах, збудованих за блочною системою, сан - вузол у блоці, але кухня на поверсі. За кількістю осіб у номері бувають двомісні, чотирьох -, шести-, восьми-, десятимісні номери і більше. Контингент проживаючих у хостелах різноманітний, якщо раніше такі заклади діяли тільки для студентів, то зараз гостем хостелу може стати будь - хто. Хостел – це місце, в якому можна зустріти людей різної національності, економічної групи та інтересів [4]. Завдяки цьому хостели полюбилися людям, що прагнуть провести свій відпочинок у компанії нових знайомств. Відповідно до міжнародної класифікації UNWTO хостели – це заклади розміщення з обмеженими послугами, у які входить заправлення ліжка та прибирання приміщення після виселення гостя. У деяких хостелах надається також послуга прання за окрему плату. До безкоштовного користування у хостелах надається інвентар та Інтернет. Тобто хостели передбачають певну самостійність у проживанні.

Перший у світі хостел з'явився в 1909 році, у німецькому містечку Альтена. Заснував його педагог Річард Ширман, який постійно возив на екскурсію учнів до цього міста. Виникала потреба десь ночувати, тому Ширман обрав для цього школу. Ліжками слугували солом'яні мішки. Вже у 1912 році вчитель організував перший хостел у замку на землях Вестфалії. Цей хостел діє і сьогодні. Після успіху організованого Ширманом закладу розміщення, він з одностороннім Вільгельмом Мюнкером у 1919 році сформував Німецьку

молодіжну асоціацію хостелів. Рух знайшов прихильників і у 1932 році була заснована Міжнародна федерація молодіжних хостелів у Амстердамі, до якої входили такі країни: Англія, Бельгія, Голландія, Данія, Ірландія, Німеччина, Польща, Франція, Чехословаччина і Швейцарія. На початку 1990-х років авіакомпанії - лоукости Ryanair та EasyJet запустили польоти за низькими цінами, що також дало чималий імпульс до розвитку хостелів по всьому світу.

У різних країнах слово «хостел» має свою власну вимову: Франція – «Auberge de jeunesse», Німеччина – «Jugendherberge», Іспанія – «Albergue juvenil», що в перекладі означає «студентський гуртожиток». На даний момент Міжнародна Асоціація налічує 60 хостельних асоціацій та 37 асоційованих членів. Проте, встановити точне число хостелів у всьому світі не є можливим, оскільки кількість даних закладів розміщення зростає з кожним роком все більше і більше. Сьогодні хостельні організації світу угрупувались в Асоціацію під назвою «International Youth Hostel Federation» (має статус неурядової некомерційної організації та знаходиться під протекцією ЮНЕСКО), європейські хостели – у мережу «European Youth Hostel Federation», в Україні це – «Всеукраїнська хостел асоціація» або «Hostelling Ukraine». За даними Інтернет - ресурсів в Україні хостели вперше з'явилися у 2005 році перед «Євробаченням» [5].

У 2014 році ринок хостелів через військові дії обвалився і суттєво змінився. Іноземні туристи припинили відвідувати Україну, а українці, які були вимушені покинути окуповані території, почали масово переїжджали в нові міста. Так, на ринку з'явився новий запит на недороге житло: у великих містах один за іншим відкривалися квартирні хостели.

Стартові інвестиції на великий хостел починаються приблизно від \$400 000, а терміни окупності можуть тривати від 3–5 років. Відповідно, річний прибуток становить близько \$100 000. Квартирний хостел відкрити значно простіше: достатньо підписати довгострокову орендну угоду і закупити весь інвентар. Стартові витрати оцінюються близько \$2000–5000, а терміни

окупності — від року до двох років. Прибуток від квартирного хостела може становити від \$5000 до \$000 [6].

Аналізуючи Інтернет - ресурс Booking.com ми визначили, що на сьогоднішній день кількість офіційно-зареєстрованих хостелів відповідає даним: Київ – 106, Львів – 91, Одеса – 55, Харків – 18, Дніпро – 12. Середня ціна за ніч від 80 до 200 гривень. Для порівняння із європейськими хостелами, ніч в яких коштуватиме від 11 до 15 євро, це досить недорого. Оскільки, переводячи на сьогоднішній курс, ночівля у одному із найбільш відвідуваних міст України обійдеться лише у 4,5 євро. Тим не менш, іноземці часто нарікають на те, що проживання в українських хостелах дороге. Можливо, це пов'язано із сучасним станом багатьох хостелів нашої країни.

Вказані вище дані вказують на кількість офіційно зареєстрованих хостелів, окрім них ми маємо певну кількість хостелів, які діють неофіційно та незаконно. На даний момент постає питання про заборону організації хостелів у житлових будинках. Тут не має особливої атмосфери та готельних стандартів.

На відміну від менш успішних компаній «інноватори цінності» не спираються на звичний підхід, при якому стратегічне мислення підпорядковане ідеї про те, що потрібно наздогнати чи випередити суперників. Замість цього вони прагнуть звести переваги своїх конкурентів на ні з допомогою стратегічної логіки «ціннісної інновації» [2].

Отже, головне завдання власників хостелів - обрати успішну стратегію розвитку хостелів в Україні як інноваторів цінності. Хостел залишається одним із найбільш затребуваних засобів тимчасового розміщення серед молоді в Європі та у всьому світі. Головний критерій, за яким хостел опиняється у верхній частині списку пропозиції — це рейтинг, який формують відгуки туристів, що також сприяє появі постійних клієнтів.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Chan Kim W., Mauborgne R. Value Innovation: The Strategic Logic of High Growth Creating New Market Space // Harvard Business Review

[Електронний ресурс]. – 2004. – July-August. – 5р. - Режим доступу: <https://hbr.org/2004/07/value-innovation-the-strategic-logic-of-high-growth>

2. Chan Kim W., Mauborgne R. Creating New Market Space // Harvard Business Review. – 1999. – January-February. – P. 83-93.

3. Вишневська Г. Г. Сучасний стан та перспективи розвитку туристичної галузі України// Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури: [зб. наук. праць; вип. XXV]. – К.: Міленіум, 2010. - С. 132-136.

4. ДСТУ 4527:2006 «Національний стандарт. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення» [Чинний від 2006–10–01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 17 с.

5. Давиденко І.В. Особливості розвитку хостелів в Україні та світі [Електронний ресурс]. - Режим доступу: [http://dspace.oneu.edu.ua/...](http://dspace.oneu.edu.ua/)

6. Кошляк А. Індустрія гостинності: як працює хостел — БІЗНЕС-ПЛАН [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://hromadske.ua/posts/iak-pratsiuie-khostel-biznes-plan>.

*Івоняк У.Д.
м. Чернівці*

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ У ЗРГ БУКОВИНИ

Постановка проблеми. Індустрія гостинності - це система, яка працює на благо людей, активно функціонує та розвивається, потребує при цьому підтримки з боку держави. Індустрія гостинності є найважливішим елементом соціальної сфери. На розвиток індустрії гостинності впливають: жорстка конкуренція між суб'єктами господарювання та підвищення рівня вимог споживачів до отримуваних послуг та змінні тенденції, які відбуваються на ринку послуг. Тому для результативного функціонування підприємств, які включають в індустрію гостинності необхідною умовою є інноваційний підхід до ведення бізнесу в даній сфері.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблематика функціонування та розвиток галузей індустрії гостинності відображена в

публікаціях вітчизняних науковців. Проблеми та перспективи розвитку готельної та ресторанної галузі показано в працях Рябенської М.О., Якимчука Д.М., Борисової О.В., Когут А.Л., Герасименко В.Г., Литовченко І.Л. Частково аспекти інноваційних напрямів розвитку туристичної сфери та галузей готельно-ресторанної сфери відображено в працях Шаповалової О. М., Козякова С. С., Антоненко І. Я., Михайліченко Г. І., Снігоу Х. А., Голікова Т. П. Проте є актуальними питання систематизації наявних інноваційних напрямів які б сприяли розвитку індустрії гостинності Буковини та України загалом.

Мета статті полягає в дослідженні тенденцій сучасного стану та розвитку функціонування галузей індустрії гостинності.

Виклад основного матеріалу. Гостинність - сфера готельного й ресторанного бізнесу, яка є базою і відіграє провідну роль в розвитку індустрії туризму. При розгляді індустрії гостинності важливим є визначення складових елементів її функціонування. До складових індустрії гостинності можна віднести: готельне господарство, яке нараховує значну кількість підприємств, що розраховані на певну кількість клієнтів та забезпечують відповідний рівень обслуговування з урахуванням їх платоспроможності; ресторанний бізнес та туристичний бізнес. Розглянемо більш детально сучасний стан та ступінь розвинутої індустрії гостинності в Чернівецькій області. Готельне господарство представлено широким спектром колективних засобів розміщення, до яких відносять: готелі, мотелі, хостели, кемпінги, гуртожитки для приїжджих, туристичні бази та інші. Станом на 2015 рік їх кількість складає 83 одиниць, що в порівнянні з 2013 роком зменшилась на 14 одиниць. Проте, щодо закладів ресторанного господарства, то частка закладів протягом 2014-2015 рр. збільшилась на 15 одиниць.

У процесі обслуговування ресторанне господарство відіграє особливо важливу роль і набуває специфічних рис, що дозволяє вважати ресторанне господарство у відпочинково-туристичних центрах складовою індустрії туризму. Характерною особливістю обслуговування туристів в готелях та інших місцях відпочинку є надання їм повного комплексу послуг. Заклади

ресторанного господарства в готелях сприяють залученню до обігу частки доходів туристів із різних регіонів. Таким чином, відбувається переливання купівельних фондів з одних районів до інших, з однієї країни до іншої. [1, с. 123].

Однією з форм закладів ресторанного господарства, що сприяє кращому пізнанню традицій і культури країни перебування, є етнографічні ресторани та кафе, тобто такі, де національні особливості проявляються в інтер'єрі, одязі офіціантів, в асортименті страв і напоїв. Такі ресторани, як правило, відвідує більший контингент туристів.

Буковина є однією з найперспективніших територій держави щодо розвитку туризму, привабливість якої зумовлюється поєднанням географічного положення і цікавих природних умов із надзвичайно багатим історико-культурним потенціалом.

Чернівці здавна славляться не тільки гарними краєвидами, визначними місцями, а й багатими традиціями, серед яких одне з почесних місць посідає кухня. Для своїх постійних клієнтів і приїжджих гостей буковинські ресторани охоче пропонують найсмачніші наїдки Буковинського краю та свої фірмові страви. На сьогодні на Буковині працюють більше 10 закладів ресторанного господарства з тематикою національних традицій та буковинської кухні.

Отже, індустрія гостинності Буковини має всі загальні основи для розвитку та є перспективною. Одним з потужних інструментів покращення ситуації в індустрії гостинності є впровадження інноваційних напрямків її розвитку. Впровадження нововведень у даній сфері стикається з рядом гальмуючих факторів, зокрема це:

- ризик втрати капіталовкладень;
- відсутність досвіду з впровадження інновацій;
- суб'єктивне ставлення до нововведень як підприємців, так і обслуговуючого персоналу;
- відсутність стимулювання інновацій з боку держави;
- вартість інноваційних розробок;

– можливість отримання додаткового доходу в майбутньому (керівники зосереджені, в основному на отримання доходів з поточної діяльності) [3].

Для ефективного впровадження та застосування інновацій закладам готельно-ресторанного комплексу необхідно проводити ефективне планування діяльності загалом та планування інноваційної діяльності зокрема, що реалізується через застосування стратегії інноваційного розвитку, яка дозволить ефективно реалізовувати послуги та бути конкурентоздатним у жорстких ринкових умовах господарювання.

Висновки. Отже, інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності на Буковині повинні бути направлені на вдосконалення та відкриття нових цікавих закладів та місць відпочинку, розробки нових методів діяльності та використання новітніх технологій для ефективної роботи закладів ресторанного та готельного господарства.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства/Пер. с англ – М.: Аспект Пресс, 1995. – 382с.
2. Ваген Л. Готельний бізнес: навчальний посібник / Л. Ваген. - Ростов-на-Дону: Фенікс, 2006. - 416 с.
3. Кошшої Ю. С. Інноваційні технології в туризмі як умова підвищення конкурентоспроможності кадрів / Ю. С. Кошшої,- В. В. Папп // Актуальні проблеми наукового й освітнього простору в умовах поглиблення євроінтеграційних процесів : збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 травня 2015 р., Мукачево. Том 1 / Ред.кол. : Щербан Т.Д. (гол. ред.) та ін. – Мукачево : Вид-во «Карпатська вежа», 2015. – 390 с.
4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства - Пятницька Н.О. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

5. Статистичний щорічник України – К.: 2016

Калініна Н.В.

Науковий керівник: к.т.н., доцент Швець В.В.

м.Вінниця

ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Ключові слова: інновація, технологічні інновації, продуктові інновації, процесні інновації, вендінг, аромаркетинг.

В економічній літературі термін "інновація" трактується як перетворення потенційного науково-технічного прогресу в реальний, що втілюється в нових сервісах та технологіях.

Технологічні інновації - це інновації в галузі технології, спрямовані на удосконалення технології, застосування принципово нових технологій в наданні послуги, освоєння нових технологічних регламентів, нових видів технологічного устаткування і технологічного оснащення. Склад технологічних інновацій представлений на рис 1. [1]

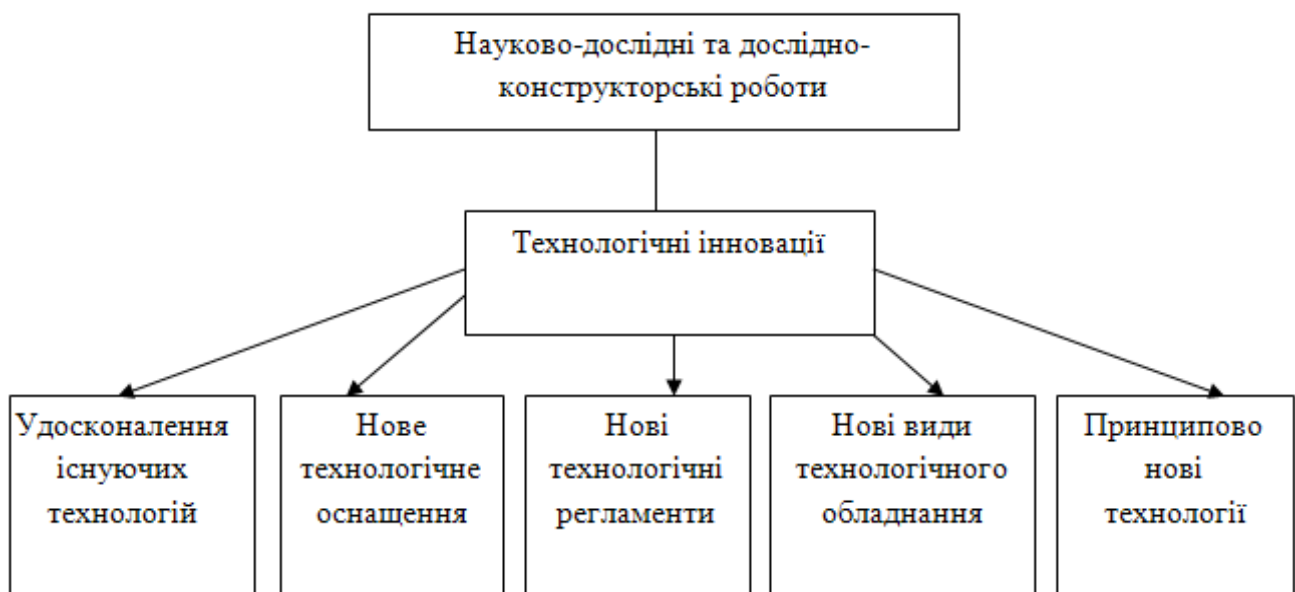


Рис.1. Схема складу технологічних інновацій

Технологічні інновації тісно пов'язані з усіма іншими інноваціями і не можуть без них розвиватися. Якщо творчість має на увазі народження ідей, то інновації реалізують ці ідеї в життя. Якщо винахід - це створення чогось нового, то інновації виділяють практичну цінність винаходу і перетворюють його в успішно продається послугу. Якщо наука перетворює гроші в знання, то інновації перетворюють знання в гроші. З цього можна зробити висновок, що технологічні інновації беруть участь в процесі перетворення ідей і знань в послуги, які мають споживчу цінність. Це можуть бути послуги, процеси і методи, які організація розробляє сама, або ті, які вона переймає у інших організацій.

Під технологічними інноваціями мається на увазі діяльність організації, пов'язана з розробкою і впровадженням технологічно нових продуктів, виробів, техніки, послуг і процесів, а також їх удосконалення [2].

Для того, щоб вижити в світі, де все побудовано на конкуренції, організації доводиться не тільки весь час адаптувати свою послугу до постійно змінюваних умов, але і змінювати способи виробництва і впровадження цієї послуги. Для технологічних інновацій характерна зміна структури виробництва і організації.

Як правило, процес зміни починається зі збору інформації про умови на ринку, про попит споживача, про здібності і можливості конкурентів, про нові розробки та їх застосуванні. На основі аналізу зібраної інформації організація розпочинає виробництво послуги. В процесі виробництва поступово відбуваються невеликі зміни, а іноді і радикальні перетворення, коли застарілий спосіб повністю замінює новий і більш удосконалений.

Розрізняють два типи технологічних інновацій - продуктові і процесні.

Продуктові інновації охоплюють впровадження технологічно нових або вдосконалених послуг. Технологічно нова послуга (радикальна продуктова інновація) - це послуга, чії технологічні характеристики (функціональні ознаки, додаткові операції, а також склад використовуваних матеріалів і сировини) принципово нові або суттєво відрізняються від аналогічних раніше

наданих послуг. Продуктові інновації засновуються на радикально нових технологіях або на поєднанні вже існуючих технологій в новому їх застосуванні (в тому числі на використанні результатів досліджень і розробок).

Процесні інновації включають розробку і впровадження технологічно нових або значно вдосконалених методів надання послуг. Інновації такого роду засновані на використанні нового виробничого обладнання, нових методів організації виробничого процесу або їх сукупності, а також на використанні результатів досліджень і розробок.

Такі інновації націлені, як правило, на підвищення ефективності надання послуг, але іноді призначаються також і для надання технологічно нових або вдосконалених послуг, які неможливо надавати, використовуючи звичайні методи обслуговування. [3]

Продуктові інновації включають застосування нових матеріалів, нових напівфабрикатів і комплектуючих; отримання принципово нових послуг. Процесні інновації означають нові методи організації надання послуг (нові технології) і можуть бути пов'язані зі створенням нових організаційних структур у складі підприємства.

Щоб збільшити шанси на успіх, підприємству рекомендується вивчати свій і чужий досвід, який дозволить зрозуміти природу і динаміку процесу, закріплюючи конкретні методи у своїй інноваційної діяльності. Технологічна інноваційна діяльність в сфері гостинності спрямована на модернізацію процесу надання послуг з розміщення та інших суміжних послуг з такими цілями:

1. Опанування нових реалізованих послуг: зміна технології надання послуг (капсульні готелі);
2. Підвищення якості послуг, що надаються: впровадження технологій, що підвищують безпеку перебування гостей;
3. Автоматизація технології послуг, що надаються: інформаційні системи бронювання номерів готелю;
4. Зниження витрат: застосування енергоефективних технологій.

Отже, інноваційна діяльність в сфері гостинності орієнтована на створення нової або зміну існуючої послуги, на вдосконалення транспортних, готельних та інших послуг, освоєння нових ринків, впровадження передових інформаційних і телекомунікаційних технологій і сучасних форм управління.

Обов'язкова умова успішності і конкурентоспроможності будь-якого готелю - це вправне і послідовне впровадження інновацій: від застосування нових методів управління персоналом до використання новітніх технологій готельно-ресторанної сфери. Сьогодні постачальники HoReCa пропонують широкий вибір високотехнологічних новацій.

Системи автоматизації готелів – рішення, яке включає в себе автоматизацію процесу бронювання, управління персоналом, господарської діяльності, розрахунку з гостями, агентами та туроператорами. Також система вирішує питання безпеки готелю. Основними системами автоматизації готелів є Property Management System (PMS), Hotel Management System (HMS) та SERVIO.

У мережі комплексів InterContinental для сімейних пар в готелях Європи пропонують «антихрапові» номери, щоб один з партнерів міг як слід відпочити від хрипіння іншого. Стіни кімнати звукоізовані, а узголів'я ліжка виготовлено зі звукопоглинального матеріалу, тому відлуння в межах приміщення не поширюється.

Великої популярності в готелях набув вендінг. Вендінг — це продаж товарів і послуг за допомогою автоматизованих систем (торгових автоматів). Набув широкого поширення в світі як зручний і не дуже вимогливий спосіб вести торгівлю або надавати послуги. Одним з ласих місць для вендингу, місць масового скупчення людей, є готелі, тому як тут гарантований постійний рівень прохідності. Вендінг-послуги - це масажний вендінг, фото-вендінг, автомати для чищення взуття, платіжний вендінг, що є одним з найбільш поширених та значимих.

Аромамаркетинг – це комплекс заходів з використання впливу запахів на поведінку людини та стимулювання його потреб у товарах та послугах.

Інакше кажучи, це спосіб підвищити ефективність бізнесу за допомогою ароматів. Слід сказати про ще один вид аромамаркетингу – аромадизайн, тобто про включення певного аромату в фірмовий, корпоративний стиль. Кожна готельна мережа може пахнути своїм, фірмовим запахом: це може бути вже готовий аромат (як Holiday Inn вибрав колись болгарську троянду) або спеціально створена композиція. Для готельних номерів обирають локальні компактні пристрої, що працюють «на батарейках». Ємність з ароматом і батарейка в них замінюються раз на місяць. [4]

У підсумку бачимо, що даний час технологічні інновації в сфері гостинності спрямовані на максимальне впровадження інформаційних технологій в процес надання послуг клієнтам: тут застосовується автоматизація і спрощення бронювання, підвищення безпеки проживання за рахунок застосування електронних охоронних систем, надання нових послуг, заснованих на сучасних інформаційних технологіях. Значне місце тут займає мережу Інтернет - за допомогою неї підприємства гостинності просувають свої послуги, використовуючи власні сайти або системи бронювання. Також Інтернет є унікальним і дешевим засобом комунікацій між різними підприємствами.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Власова Н. Інноваційна діяльність в туристичному бізнесі / Н. Власова, В. Смирнова, Н. Семененко // Культура народів Причорномор'я. – 2009. – С. 113–114.
2. Ілляшенко С.М. Інноваційний менеджмент : Підручник. – Суми : ВТД —Університетська книга||, 2010. – 334 с.
3. Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. Инновации в туризме и сервисе. – М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2008. –224с.
4. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму: монографія / Г.І.Михайліченко. – К.: КНТЕУ, 2012. – 608 с.

ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ТЕПЛОВИХ ШАФ В ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ

Запорукою успішного бізнесу сьогодні є постійне розширення спектру послуг, що пропонуються покупцеві. Особливо актуальне ця проблема для підприємств закладів гостинності.

З метою найбільш повного задоволення потреб клієнтів ресторани та кафе відкривають кулінарні цехи з виробництва салатів і м'ясних напівфабрикатів, міні-пекарні різного напрямку та інші відділи. Висока рентабельність закладів швидкого харчування обумовлює їх присутність не тільки у великих супермаркетах, але і в невеликих магазинах або кафе. Власники таких закладів формують асортимент виробів з випічки власного приготування, а також інших страв, приготування яких пов'язане з тепловою обробкою продуктів. У кожному з таких випадків правильно підібране теплове устаткування допоможе істотно підвищити ефективність функціонування закладів ресторанного господарства.

З організаційної точки зору кухня підприємства громадського харчування є складним механізмом із певною кількістю цехів, структура і розміри якого перебувають в прямій залежності від загальної концепції, репрезентованого асортименту виробів та кількості місць. Саме цими критеріями визначається наявність і комплектація тих чи інших цехів, проте присутність гарячого цеху – невід'ємна умова організації будь-якого подібного виробництва.

Теплова обробка продуктів – основний технологічний процес приготування великої кількості страв. Саме тому в списку необхідного устаткування для ресторанів і кафе теплове обладнання займає ключове значення. До складу теплового устаткування закладів гостинності відносяться:

– газові промислові плити;

- індукційні плити;
- жарові поверхні;
- електросковорідки;
- жарові пекарські шафи;
- апарати для варіння гарнірів.

В теперішній час набули популярності теплові шафи.

Теплові шафи – це спеціалізоване устаткування, яке використовуються в ресторанах, місцях громадського харчування у складі лінії роздачі. **Теплова шафа** призначена для збереження у гарячому вигляді вже готових страв (від декількох хвилин до годин). Вона виконує аналогічні функції, що і теплова вітрина, однак без демонстрації продукції відвідувачам. Тому, конструктивно вони не мають оглядових елементів (прозорі вітрини), однак мають значний робочий об'єм для зберігання страв, який у декілька разів перевищує будь-яку вітрину.

Як правило вони виготовлені із якісної нержавіючої сталі з певною кількістю рівнів для гастрономічних ємностей або дек (від 5 до 22). Відстань між деками може бути різною і в середньому становить 70 мм. Діапазон регулювання температур вказаного обладнання знаходиться в межах 40...90 °С. При цьому час розігріву робочої камери до необхідної температури становить в середньому 15...20 хв.

Для деяких теплових шаф передбачена функція пароутворення, що дає можливість підтримувати всередині шафи не тільки потрібну температуру, але й вологість (до 100 %).

За вимогою замовників теплові шафи комплектуються гастрономічними ємностями і деками або тільки деками, або гастрономічними ємностями.

Отже, теплові шафи – це спеціалізоване устаткування закладів гостинності, які виконують функцію теплового підтримання необхідного режиму готовності готових страв з можливістю їх реалізації протягом значного періоду часу.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Теплові шафи для їдалень та ресторанів [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://horeca-equipment.com.ua/uk/thermal-equipment/heated-holding-cabinet>
2. Шафи теплові [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://volodimir.com.ua/ua/produksiya/teplove-obladnannya/shafi-teplovi/shafa-teplova.-1_2-kvt.html
3. Теплові шафи та столи [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.europroftech.com/ua/teplove-obladnannya/teplovi-stoli>

*Ненько Г.І.
м. Нововолинськ*

НОВІТНІ ФОРМИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Перед індустрією гостинності постують складні завдання в сучасних умовах економічної діяльності – бути конкурентоспроможним у сфері бізнесу. Складність завдань обумовлена значною ємністю ринку індустрії, в т.ч. ринку ресторанного господарства, а також наявністю великої кількості своєрідного контингенту споживачів з притаманним тільки їм специфічним вимогам щодо організації процесу обслуговування. Це ускладнює вирішення проблем як на стадії організації, так і теоретичного осмислення суті цього процесу, факторів впливу на його моделювання та управління.

Вирішення процесів, що відбуваються зараз в ресторанному господарстві, дозволяє по новому поглянути на пошук шляхів практичного втілення відповідного підходу до створення сучасних закладів, формування професійного мислення, пошуку нових можливостей задоволення потреб споживачів, творчого підходу до вирішення проблем у сфері ресторанного господарства.

Ефективний і стійкий розвиток підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання досягається за рахунок використання ними

інновацій, що забезпечують стратегічні конкурентні переваги на ринку. Сучасний працівник повинен зважати на інноваційний контекст сьогодення, тобто ситуацію, в якій впровадження безперервних або окремих нововведень стають суттєвою частиною організації роботи.

Економісти переконують, що не займаючись інноваціями, будь яка організація досить довго може продовжувати свою діяльність, але не відкриваючи нічого нового, не запроваджуючи його, вона приречена на крах чи банкрутство.

Інновації в ресторанному господарстві можуть бути як виробничі (виробництво продукції харчування), так і невиробничі (надання послуг з організації харчування та несу путніх до них послуг). Всі різновиди інновації надають певні переваги як підприємству, так і споживачам. Це пояснюється специфікою виду економічної діяльності підприємства ресторанного господарства, яка передбачає те, що відвідувачі даних закладів як задовольняють потребу фізіологічну у харчуванні, так і отримують послуги організації відпочинку, а з іншого боку – обсяги виробництва та успіх закладу ресторанного господарства на ринку залежить від уподобань споживачів, частоти та величини їх потоку до нього.

Тому теоретичне обґрунтування інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства створює передумови для більш глибокої оцінки інноваційних процесів індустрії гостинності щодо вивчення питань інноваційних технологій, продукції та надання послуг у ресторанному господарстві.

Інновація – це процес прийняття до розповсюдження новації (нового порядку, звичаю, методу) [3]. За визначенням різних авторів [4], [1] інноваційний процес, в якому винахід або ідея набувають економічного змісту [8] або визначають поняття інновація широко і комплексно охоплюючи не лише нові продукти, а й нові процеси, нові організації, нову практику бізнесу, нові стратегії [2], [3].

Відповідно до міжнародних стандартів інновація – це кінцевий результат інноваційної діяльності, що отримав в новому або удосконаленому продукті або технологічному процесі, впровадженому на ринку і що використовується у практичній діяльності, чи у новому підході до соціальних послуг [7].

Вчені класифікують інновації, оцінюючи їх новизну, за технологічними та технічними параметрами, а також з позиції ринку.

Можна розглянути різновиди інновацій у різних форматах та їх переваги від впровадження в індустрії гостинності як для виробників, так і для споживачів. А саме: формат «Сендвіч-бар», «Салат-бар» або «Кафе-пекарня» - це різновиди формату «швидкого харчування» - продукти, що складаються із нових послуг, які доповнюють наявні на ринку продукти. Вони в змісті інновацій дають нові заклади, які за формою організації схожі на традиційні підприємства (бар, закусочна, кафе), але, при цьому, основною продукцією відповідно є не напої, як у барах, кафе, а холодні закуски (переважно закриті бутерброди і салати), а в кафе-пекарні – виробництво і реалізація булочних і борошняних кондитерських виробів на місці. А також здійснюється реалізація продуктів «на винос» у спеціальному упакуванні, з дотриманням температурних і санітарно-гігієнічних вимог.

Для виробників – це приваблення споживачів, які бажають швидко перекусити, орієнтація на основну асортиментну групу продукції. Це концентрує увагу працівників закладу на максимізації якості продукції при широкому її асортименті, мінімізації ризику продуктових втрат, можливість розміщення на незначній просторовій площі та використання нових видів технологічного устаткування (холодильні крек-столи, камери шокового заморожування, пароконвектомати тощо). Для споживачів перевага даного формату полягає у демократичності та зручності організації харчування для тих, хто має обмежений час для прийняття їжі, а також можливість скуштувати свіжу їжу у широкому асортименті, можливість придбати продукцію «на винос», помірні ціни і швидкість обслуговування.

Формат «родинний заклад» або «їжа та активні розваги». Зміст даної інновації - створення закладів харчування, в яких орієнтовано організацію харчування родин із дітьми. В них відведено спеціальне місце для активних розваг, пропонують окремо меню для дітей і дорослих, надається додаткова послуга нагляду за дітьми, передбачаються сувеніри та подарунки для дітей.

Переваги від впровадження для виробників – приваблення контингенту споживачів із дітьми, прихильників відпочинку і певної активної розваги, зміцнення конкурентних переваг завдяки наданню специфічних додаткових послуг, забезпечення стійкості свого іміджу у майбутньому завдяки вихованню у підростаючого покоління доброго ставлення до закладу шляхом підтримання цікавості та бажання його відвідати.

Для споживачів переваги даного інноваційного формату - одночасне задоволення потреб у харчуванні та активному відпочинку. Додаткові зручності, які пов'язані з організацією харчування та розваг для дітей - забезпечення нагляду за ними.

Інноваційний напрям «креативна» або «авторська» кухня, напрям «ф'южн» - його зміст полягає у взятті за основу приготування їжі шляхом «філософсько-естетичного підходу» [5], гармонійність поєднання смакових якостей та оформлення продукції. А напрям «ф'южн» - як різновид «креативного напрямку», передбачає при приготуванні страв змішування традиційних елементів різних кухонь світу з метою отримання продукції з новими смаковими якостями.

Для виробників переваги від впровадження – приваблення споживачів через їх бажання скуштувати продукцію кухаря-митця, унікальність пропозиції продукції, зменшення залежності від наявності тих чи інших сировинних ресурсів. Для споживачів – це можливість отримати не тільки смакове, але й естетичне задоволення від їжі, спробувати щось нове й незвичайне.

Інновації формату послуги «кейтеринг». Зміст інновації полягає в тому, що ресторатори за спеціальним замовленням забезпечують замовнику приготування і доставку готової продукції в зазначене місце (додому, в офіс, на

робоче місце, в місце відпочинку тощо), а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різноманітних сервісних послуг [5].

Переваги для виробників – нова можливість розширення аудиторії споживачів продукції та послуг закладу, нове джерело збільшення прибутку. А переваги для споживачів – нова зручна можливість задовольнити свою потребу у харчуванні і організації відпочину.

Різномановитість та відмінність інновацій обумовлює альтернативність підходу при виборі інноваційної стратегії. Кожен суб'єкт ринкових відносин має чітко орієнтуватися у багатоваріантності стратегічних напрямів інноваційних змін, залежно від об'єкта, а також вміти широко використовувати та змінювати, залежно і від споживчої думки та від економічної доцільності.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Власова А.М, Краснокутська Н.В. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник.-К: КНЕУ, 1997.-92с.
2. Жильцова Е. Кофе по-настоящему. Новые технологии от компании «Р.Э.Й.В.». Ежегодный справочник индустрии общественного питания и развлечений ПИР Украина.- 2002.-96с.
3. Інноваційна стратегія українських реформ/ Гальчинський А.С, Геєць В.М., Кінах А.К., Семиможенко В.П.-К: Знання України, 2002.-336с.
4. Мунін Г.В., Карягін Ю.О., Артеменко А.С., Кошиль Ю.В. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі. Навчальний посібник/ за загальною редакцією Трофименко Л.С./ - К: Кондор, 2008.-370с.
5. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів/за редакцією проф.. Н.О. П'ятницької.- К.: КНЕУ, 2011.-579с.
6. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології.- Навчальний посібник для вищих навчальних закладів. - К: Кондор, 2013.-250с.
7. Статистика науки и инноваций. Краткий терминологический словарь. Под ред. Л.М. Гохберга.-М: Центр исследований и статистики науки,1996.

8. Твисс Б. Управление научно-техническими нововведениями.- М.: Экономика, 1989.-271с.

9. Хасси Д. Стратегия и планирование/ Перевод с англ. под ред. Л.А. Трофимовой. – СПб.:Питер, 2001 – 384с.

*Савченко І.А.
м. Луцьк*

ТЕРИТОРІАЛЬНІ ВІДМІННОСТІ У РОЗМІЩЕННІ ГОТЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ У ВОЛИНСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Формування готельного господарства як пріоритетної галузі розвитку економіки багатьох регіонів України та держави загалом зумовлює необхідність комплексного вивчення можливостей використання території для розвитку туристичної діяльності на ринку туристичних послуг. Одним з найважливіших напрямів туристичної діяльності є вирішення питань, пов'язаних із забезпеченням туристів засобами розміщення. Готельне господарство є головним фактором і основною складовою туристичної інфраструктури, відіграє провідну роль у презентації вітчизняного туристичного продукту на світовому ринку туристичних послуг.

Волинська область, володіючи значним рекреаційним потенціалом, вигідним географічним положенням, значною історичною та культурною спадщиною, має широкі можливості для розвитку різних видів туризму. Необхідною умовою успішного функціонування туризму є достатня кількість готельних підприємств та їх оптимальна територіальна організація. Дослідження цієї проблеми дасть змогу повніше розкрити напрямки подальшого розвитку готельного господарства області як складової частини туристко-рекреаційного потенціалу її території.

У 2016 р. на території Волинської області функціонувало 137 підприємств готельного господарства загальною місткістю 5954 місць (табл. 1).

Серед загальної структури готельних підприємств переважають дитячі оздоровчі табори 63,7 %, бази відпочинку – 9,5 %, та власне готелі – 5,5 % [1].

Для аналізу засобів розміщення використовуються конкретні методи: 1) реєстрація засобів розміщення; 2) перепис засобів розміщення; 3) обстеження гостей у засобах розміщення. Починаючи з 2010 р. намітились тенденції розвитку та зростання внутрішнього туризму на Волині та спостерігається позитивна тенденція в розвитку готельного господарства.

Аналізуючи динаміку готельного господарства області за останні роки можна помітити постійне зростання готельних підприємств, кількості номерів, житлової площі номерів. Так, наприклад, кількість дитячих оздоровчих таборів зросла за 10 років у 2 рази. Незначне зростання помітне у кількості санаторіїв та пансіонатів з лікуванням, будинків відпочинку та баз відпочинку. Кількість санаторіїв-профілакторіїв за останні роки зменшилась.

Таблиця 1

Кількісні параметри готельного господарства Волинської області

Адміністративно-територіальні одиниці	Кількість готелів та аналогічних засобів розміщення	Кількість спеціалізованих засобів розміщення	Кількість місць в готелях аналогічних засобах розміщення	Кількість місць в спеціалізованих засобах розміщення	Кількість розміщених осіб
1	2	3	4	5	6
Володимир-Волинський	4	3	175	284	956
Горохівський	3	3	68	122	987
Іваничівський	3	3	138	207	1087
Камінь-Каширський	2	1	28	45	657
Ківерцівський	3	3	94	151	764
Ковельський	6	3	156	249	805
Локачинський	1	1	24	43	355
Луцький	5	4	198	316	3246
Любешівський	1	1	26	47	435
Любомльський	5	3	114	193	1235
Маневицький	1	1	36	65	624
Ратнівський	1	1	24	48	532
Рожищенський	1	1	30	54	735
Старовижівський	1	1	15	28	534
Турійський	1	1	18	34	451
Шацький	7	21	378	718	4434

Продовження табл.1

1	2	3	4	5	6
м. Володимир-Волинський	2	3	112	202	1342
м. Ковель	5	6	234	351	2456
м. Луцьк	6	12	386	579	4763
м. Нововолинськ	3	4	88	158	1458
Всього	61	76	2342	3951	26526

Складено за даними: [1].

Станом на 2016 р. номерний фонд готельного господарства області налічував 2342 номери, їх кількість у 2016 р. у порівнянні з 2012 р. збільшилась в 2 рази. Житлова площа всіх номерів готелів та інших місць тимчасового перебування протягом 2012-2016 рр. також значно зросла.

Середня кількість номерів готельних підприємств становить 12,5 одиниць. Середня житлова площа номерів готельного підприємства 17,1 м². Середня місткість готельних підприємств 78 осіб на одне підприємство. Кількість готельних підприємств на 10 тис. населення 1,3 одиниць. Кількість номерів на 10 тис. населення становить 23 одиниці.

Таблиця 2

Районні особливості забезпеченості готелями населення Волинської області у 2016 р.*

Райони	Кількість готелів, що припадає на 10000 осіб	Кількість номерів, що припадає на 10000 осіб	Кількість поселень, одиниць	Середня людність населеного пункту, осіб
1	2	3	4	5
Володимир-Волинський	3	69	77	514
Горохівський	1	13	92	344
Іваничівський	2	43	59	492
Камінь-Каширський	0,5	4,5	65	506
Ківерцівський	1	15	73	787
Ковельський	2	39	93	577
Локачинський	1	11	54	399
Луцький	1,5	31	83	269
Любешівський	0,5	7	47	578

Продовження табл.2

1	2	3	4	5
Любомльський	2	29	70	696
Маневицький	0,4	7	71	462
Ратнівський	0,4	5	68	654
Рожищенський	0,5	8	67	601
Старовижівський	0,7	5	47	431
Турійський	0,8	7	75	678
Шацький	17	224	31	297
Волинська область	1,3	23	1053	514

*Складено за [1].

Незважаючи на динамічне зростання готельної інфраструктури області забезпеченість населення готелями все ще залишається дуже низькою у порівнянні з провідними туристичними країнами Європи. Наявні значні диспропорції в розміщенні готельних підприємств. Більшість з них концентруються у обласному центрі та Луцькому районі, а також Любомльському та Шацькому районах.

За організаційно-правовими формами засоби розміщення Волинської області є юридичними особами та фізичними особами-підприємцями. Слід зазначити, що у 2016 р. кількість фізичних осіб-підприємців в готельному бізнесі перевищує кількість юридичних осіб у 2 рази.

Загалом Волинська область недостатньо забезпечена готельними підприємствами. Серед них переважають готелі незначної місткості та прогнозується, що їх кількість буде зростати. Існують значні диспропорції у територіальній забезпеченості регіону готельними підприємствами, які концентруються в основному в місцях зосередження природних рекреаційних ресурсів та в промислових центрах.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Статистичний щорічник Волинь 2017 / Головне управління статистики у Волинській області за ред. В. Ю. Науменка – Луцьк : Голов. упр. статистики у Волин. обл., 2017. – 601 с.

2. Ляшук М. М. Сучасна територіальна організація підприємств готельного господарства Волинської області / М. М. Ляшук. – Географія та туризм. 2011. – С. 85-91.

3. Мазурець Р. Р. Сучасний стан та проблеми розвитку готельної індустрії Волинської області / Р. Р. Мазурець. - Актуальні проблеми країнознавчої науки: матеріали III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції / за ред.. В. Й. Лажніка. – Луцьк: Веда-Друк. – 2015. С.45-48.

4. Поплавська І. В. Територіальна організація готельного господарства України / І. В. Поплавська Автореферат дис. на здобуття наук. ступеня к-та геогр. наук. - Київ: Київський нац. ун-т ім. Т. Г. Шевченка. – 2011. – 20 с.

*Лучинець О.П.
м.Нововолинськ*

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ РОБІТНИКІВ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

Дія на території Волинської області спеціального режиму інвестиційної діяльності зумовлює необхідність застосування сучасних новітніх форм і методів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, вимагає нового підходу як до технологій навчання так і до виробничої діяльності.

Перед тим як описати зміст інноваційних навчально-виробничих технологій, що впроваджуються в професійній підготовці робітників професій ресторанного господарства на базі Нововолинського ВПУ, хочу надати коротку характеристику обставин, через які виникає необхідність застосовувати певні технології, зокрема, екологічного змісту.

Нині у всьому світі виробляється так багато продуктів харчування, що населення світу може належно харчуватись. Проте, із понад 50 000 їстівних рослин, у світі лише кілька сотень використовуються для харчування. Тільки 15 рослин забезпечують 90 відсотків надходження енергії з харчуванням: три з них – рис, кукурудза та пшениця. Більшість людей живуть за рахунок споживання

не багатьох основних продуктів харчування: зерна, коріння і бульбоплодів та тваринних продуктів харчування.

Незважаючи на задовільний стан забезпечення у глобальному масштабі, розповсюджене нераціональне харчування, яке характеризується двома видами: недоїдання та переїдання, які мають місце у індустріальних країнах і тих, що розвиваються. Розповсюдженими формами недоїдання є недостатнє споживання протейново-енергетичної їжі, а також дефіцит поживних мікро-речовин, вітаміну А, заліза та йоду. Наслідком є погіршення фізичного та розумового розвитку у дітей, фізичної активності, успішності у навчанні, працездатності, зменшення темпів росту. Переїдання виникає через надходження надто великої кількості калорій у формі жиру, цукру та спирту. Наслідок – неінфекційні хвороби, такі як надмірна маса тіла, серцево-судинні захворювання, підвищення тиску крові та серцеві напади, цукровий діабет, карієс, різні форми раку, захворювання шлунково-кишкового тракту. Харчування має вирішальний вплив на здоров'я та самопочуття людей. Неправильний вибір продуктів харчування може призвести до стану дефіциту, коли у їжі відсутні вітаміни та мінеральні речовини.

Якість і організація харчування завжди були в центрі зору людини і вимагали від неї високої культури і досить значних зусиль для забезпечення високого рівня. Але сьогодні, в умовах постійної зміни навколишнього середовища, наявності і характеристик продуктів харчування, ритму і способу життя людини, традиційних уявлень про норми харчування не достатньо для збереження здоров'я і забезпечення здорового способу життя. Як наслідок – сотні тисяч людей страждають на різні захворювання, які зумовлюються насамперед неправильним харчуванням. Повноцінне харчування – це їжа, яка складається переважно із натуральних продуктів харчування біологічно контрольованого вирощування. Щоб не зруйнувати важливі для організму речовини у процесі приготування, слід вживати харчові продукти у стані, максимально близькому до натурального. На цій основі ґрунтується класифікація за ступенем цінності.

Перша група містить незмінені харчові продукти, тобто горіхи, фрукти, сире молоко. До другої групи входять подрібнені та механічно оброблені харчові продукти: олія, борошно із зерна крупного помелу, вершки, масло і харчові продукти, змінені ферментами – квашені овочі, кисломолочні продукти. До третьої групи належать приготовлені продукти – хліб із зерна грубого помелу, зварені овочі, м'ясо, риба. Четверта група містить консервовані продукти – м'ясо, рибу, овочі і фрукти. До п'ятої групи належать однокомпонентні речовини промислового виробництва, наприклад цукор, м'ясний екстракт, препарати з вітамінами, мінеральними речовинами. Харчові продукти першої - третьої груп є «живим» харчуванням, тобто, засобом для життя, а продукти четвертої – п'ятої груп слугують лише для насичення. Сучасне вчення про повноцінне харчування рекомендує: половина харчування має складатись з живої їжі, що дає змогу активно турбуватись про здоров'я, запобігти багатьом хворобам, сприяє економічному та екологічному способу господарювання.

У нашому регіоні, зокрема у місті Нововолинську, наявна тенденція до високої захворюваності населення, у зв'язку з чим середня тривалість життя становить 60-65 років. Це пов'язано з екологічною ситуацією у місті, яка залежить в основному від техногенного навантаження, що створюється функціонуванням вугледобувних шахт, інших промислових підприємств, а також життєдіяльності населення. Забруднення повітря промисловими підприємствами міста сприяє накопиченню шкідливих речовин і у продуктах харчування. Шахтні викиди сприяють концентрації солей у підземних водах, що в свою чергу, впливає і на якість вирощеної продукції. Вирішення ситуації можливе при умові дотримання екологічного законодавства суб'єктами господарювання, а також обов'язковою участю кожного громадянина міста у справі охорони довкілля, у тому числі і учнів нашого навчального закладу, які, до речі, небадуже ставляться до названих проблем, приймають активну участь у екологічних акціях, волонтерському русі.

Виробниче навчання учнів з професій ресторанного господарства в Нововолинському ВПУ проводиться на базі лабораторій та навчально-виробничої ділянки - учнівському кафе «Орхідея», в якому опановуються новітні форми надання послуг у сфері суспільного харчування. Для покращення здоров'я через харчування до меню кафе «Орхідея» включають фіто-чаї, які здатні підвищувати імунітет, а також сприяють видаленню тяжких металів, радіонуклідів, які є наявні у повітрі, воді, продуктах харчування. На базі навчально-виробничої ділянки організовується також і позаурочна робота з учнями, в якій систематично проводяться заходи, де виховується звичка раціонально харчуватись. Особлива увага приділяється вивченню рецептур простих у приготуванні страв, які забезпечують вікові потреби в харчуванні.

Під час виробничого навчання в кафе, враховуючи сучасні вимоги до фахівців ресторанної справи, учні опановують нові види надання послуг у сфері суспільного харчування, одним з яких є постачання продукції клієнту – кейтерінг. Під кейтерингом розуміють не тільки приготування їжі та її доставку, а й сервірування, оформлення та надання усіх супутніх послуг. Для досягнення високого рівня обслуговування різноманітних заходів педагоги розробили систему відпрацьовувань видів і форм банкетного обслуговування на практичних заняттях. При відпрацюванні техніки обслуговування використовуються інтерактивні технології – рольові ігри, складається алгоритм дій (розробка схем сервірування столів, розподіл обов'язків, координація роботи офіціантів). Набуті навички учні - офіціанти, бармени разом з майстрами виробничого навчання вдосконалюють у процесі обслуговування споживачів на рівні ресторанного сервісу залежно від місця проведення заходу.

Учнівське кафе впроваджує у свій арсенал такі види кейтерингу: приготування їжі в приміщенні; приготування їжі поза приміщенням (виїзне ресторанне обслуговування); постачання готової продукції в офіс; святковий продаж готової кулінарної продукції; кейтеринг напоїв та коктейлів (виїзний бар). Кейтеринг у приміщенні – один з найпопулярніших видів кейтерингу, який має багато спільного з традиційним ресторанним обслуговуванням. Крім

організації стола, клієнту пропонується відповідним способом обладнане приміщення, яке може бути використане для проведення різних за змістом заходів. Кейтеринг в приміщенні має перевагу – все необхідне обладнання розташоване в закладі. Можливість використання інвентарю закладу дозволяє заощадити час для підготовки заходу, пов'язаний з доставкою, встановленням та налаштуванням необхідного обладнання. Слід зазначити, що завдячуючи помірним цінам, високій якості страв і належному рівню обслуговування, кейтеринг в приміщенні користується надзвичайним попитом у населення та організацій міста. Популярний кейтеринг і поза приміщенням – надання сервісних послуг на території клієнта. Перевага цього виду обслуговування пов'язана з тим, що, оскільки приміщення закладів не можуть вмістити багато відвідувачів, то виїзд до замовника дозволяє обслуговувати бажану кількість гостей. Приготування страв здійснюється майстрами і учнями у кафе, після чого замовлення доставляють до місця проведення заходу. Підприємство відповідає за якість приготування та доставку страв, сервірування, професійне обслуговування, прибирання по закінченні заходу. Для організації виїзного обслуговування створюється меню, відповідно до побажань клієнта та його фінансових можливостей. Замовник отримує якісну ресторанну і барну продукцію та відповідний сервіс. Організації міста, піклуючись про харчування своїх співробітників, звертаються до кейтерингових послуг. Кейтеринг напоїв та коктейлів є активною самостійною ланкою в проведенні святкових заходів або повноцінно супроводжує ресторанний кейтеринг. Впровадження у діяльність нового виду ресторанних послуг розвиває в учнів ділову активність, вдосконалює професійні навички, стимулює прагнення до кар'єрного росту. Результатом спільної професійної діяльності педагогічного та учнівського колективу є такі характерні риси ресторанного сервісу: індивідуальний дизайн способів сервірування для кожного заходу; використання різноманітних форматів декору при подачі страв та закусок; спеціальна пропозиція для кожного замовника; незмінно висока якість обслуговування незалежно від розміру фінансових можливостей клієнтів; широка географія майданчиків для

проведення заходів; мінімальний термін замовлення заходу. Високий рівень навчальних досягнень учнів професій ресторанного господарства забезпечує конкурентоспроможність закладу.

Сьогодні кафе “Орхідея” продовжує розширювати коло споживачів. Саме проект кейтерингу, який став практичним результатом реалізації підприємницьких здібностей учнів, здобув перемогу на щорічному Національному конкурсі якості продукції «100 кращих товарів України». Зростання попиту на ресторанні послуги учнівського кафе стимулює до засвоєння учнями навичок маркетингової діяльності, зокрема, до планування та організації виробничої діяльності. Учні усвідомлюють можливість і необхідність підвищувати кваліфікацію, “підійматися професійними сходами”.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Алексеев Д. Конкуренция заостряется. // Ресторанні відомості, № 80, 2007
2. Алексеев Д. Успішний ресторан - емоції та розрахунок // Ресторанні відомості, № 82, с. 167, 2006
3. Бізнес-план. Методичні матеріали. - Під ред. Н.А. Колесникової, А.Д. Миронова. - М.: Фінанси і статистика, 2010
4. Бреус О. Ресторанний бізнес. Як організувати послуги з доставки обідів // журнал «Послуги та сервіс», с. 50 квітень, 2007
5. Васильєв І. Москва: виїзний ресторан // журнал «Ресторанні відомості», жовтень, 2006
6. Волошина Н. Москва переживає бум фаст-фуду // Комерсант гроші, № 3, с. 54 2008
7. Зовнішньоекономічний бізнес в Росії: Довідник / Под ред. І.П. Фаминского. - М.: Республіка, 2003.
8. Дівайн Х.А. Роль і функції управління живими ресурсами. Університет штат Пенсільванія. Глава 19, стор 193-204. - М., 2006

9. Дементьєва Є.П. Ресторанний бізнес. Секрети успіху. Р-н-Д: Фенікс, с. 345 2006
10. Єфімов С.Л., Кучер Л.С. Ресторанний бізнес у Росії: технологія успіху. Вид. 3. - М.: Росконсульт, 2007. - 512 с
11. Завліна П.В., «Оцінка ефективності інновацій» М., 98 с. 2007.
12. Кучер А.С., Шкуратова Л.М., Єфімов С.Л., Голубєва Т.М. Ресторанний бізнес у Росії. Технологія успіху м: Трансліт, с. 354 2007.
13. Людковська А. Будемо мережами // Food Service. 2009. № 8.
14. Малахова М.М., Ушаков Д.С. Інновації в туризмі та сервісі. М: МарТ, с. 354, 2008.
15. Мінаєва Е.С. Антикризове управління - М: БЕК, 2006
16. Мединський В.Г., «Інноваційне підприємництво». Спб. 134 з. 2007.

*Якимчук Д.М.
Грицай О.К.
м. Херсон
Кармаліта А.К.
м. Хмельницький*

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасні тенденції розвитку галузі гостинності вимагають постійного оновлення устаткування та підвищення якості надання послуг. Відвідувачі кафе чи ресторанів дуже вимогливі і вимагають щоб меню було різноманітним, їжа – смачною і свіжою, а обслуговування – швидким. Власник закладу стикається з браком площі для кухні, необхідністю витрат на придбання устаткування і утримання штату кваліфікованих кухарів. Використання ж пароконвектомату дозволяє вирішити низку проблем та істотно скоротити витрати на приготування страв.

Перевагою такого устаткування є можливість приготування великої кількості різноманітних страв одночасно. Всі операції виконуються автоматично в заданому режимі: варіння, випікання, пасерування, смаження,

тушкування, приготування на пару. Обробка продуктів в пароконвектоматі може відбуватися в діаметрально протилежних режимах – сухому жарі або вологій парі, а також з можливістю їх комбінації. Перевагою конвекційної технології є те, що при приготуванні в різних гастрономічних ємностях, наприклад, риби і м'яса, їх запахи не змішуються.

Єдине, що поки що не можна приготувати у пароконвектоматах – варіння супів і смаження у фритюрі. При цьому головною перевагою пароконвектомату є можливість значної економії електроенергії та часу на приготування страв.

Вартість такого устаткування значна, проте, після його придбання, спостерігається суттєва економія у наступних напрямках:

- економічні затрати на придбання інших кухонних приладів – пароконвектомат замінює плиту, грильову установку, фритюрницю, духовку;

- енергоспоживання – завдяки відмінній теплоізоляції, швидкому розігріву і скороченню часу приготування продуктів його витрати стають значно менші (економія енергії до 60%), що є вагомою перевагою в сучасних умовах;

- виробничі площі – пароконвектомати досить компактні і не вимагають додаткового використання різнотипного устаткування;

- трудовитрати – звичайно, при всіх своїх перевагах шеф-кухаря пароконвектомат не замінить, однак включити пароконвектомат на заданий режим роботи зможе і початківець;

- продукти – втрати їх ваги в процесі приготування мінімальні, а витрата жирів при смаженні зведена практично до нуля.

В процесі смаження м'яса втрати в пароконвектоматі зменшуються до 60 %, що у порівнянні з жаровою шафою складає додаткову економію 20 %. Під час тушкування овочів та картоплі уварювання продуктів скорочується на 25 % відносно жарової шафи. В пароконвектоматі відсутня необхідність використання жиру, що неможливо під час смаження в жаровій шафі. Практична економія жиру складає 95 %.

До переваг пароконвектоматів також відносяться менший час приготування їжі (до 50 %) у порівнянні з традиційним обладнанням.

Всі моделі пароконвектоматів виготовлені з нержавіючої сталі, об'єднанні дверима з жаростійкого скла, контактуючої механічної, електромеханічної або цифрової панелі керування, що в свою чергу забезпечує його довговічність та легкість під час експлуатації та догляді.

Однією з найважливіших властивостей пароконвектоматів є рівномірне розподілення температурного поля всередині робочої камери, що забезпечує система направлення повітряного потоку “Flow Channel”. Завдяки цьому теплова енергія, що передається від повітря до страви не витрачається на перегрівання стінок пароконвектомата.

Зручне завантаження, простота управління і швидкий виробничий цикл дозволяють заощадити до 50 % робочого часу обслуговуючого персоналу. Найбільший попит спостерігається на машини з ручним управлінням (через дешевшу цінову категорію і простоту в обслуговуванні). Проте устаткування з цифровим програмним керуванням зручне тим, що забезпечує зберігання багатьох рецептів страв із фіксованими параметрами (час, температура і вологість). Користувач може лише раз ввести ці дані і далі вони будуть збережені та використовуватись в подальшому. Особливо це зручно при постійному меню, коли необхідно багато готувати одні й ті ж самі страви. Також, під час програмування пароконвектоматів виробники зазвичай зберігають в пам'яті устаткування велику кількість додаткових рецептів, які легко використовувати натисканням лише однієї кнопки на панелі управління.

Успішно виконуючи функції інших машин, пароконвектомат дозволяє обладнати кухню менш потужною витяжкою, оскільки характеризується менш інтенсивним поширенням пари.

Залежно від моделі, пароконвектомат може бути укомплектований різними додатковими пристроями – внутрішнім підсвічуванням, режимом швидкого охолодження камери у її відкритті і навіть спеціальним душем. З

допомогою останнього пристосування і мийних засобів для нержавіючої сталі апарат швидко приводиться в робочий стан.

Продукт, поміщений у камеру, може оброблятися трьома способами: пором, гарячим повітрям (конvekцією) або парою й гарячим повітрям одночасно.

Режим пара дозволяє готувати будь-які страви за нормальної температури 100 °C не додаючи води та кип'ятіння. Цей режим роботи забезпечує їжі апетитний колір і не руйнує корисні властивості продуктів.

Режим конvekції (до 300 °C) оптимальний для смаження м'яса і котлет з хрусткою кірочкою, апетитної випічки і приготування на грилі. Потік гарячого повітря огортає продукт з усіх сторін рівномірно і перешкоджає виходу вологи, залишаючи його соковитим усередині.

Комбінований режим (пар + конvekція) підходить для смаження, випікання і глазурування. Він запобігає висиханню продуктів, втраті ваги і забезпечує рівномірне підсмажування із красивою кірочкою. Інтенсивний колір, чудовий аромат – незмінні властивості страв, які готують в комбінованому режимі.

Найпростіші пароконвектомати працюють у трьох класичних режимах. Більш складні моделі мають ще й додаткові можливості. Наприклад, вони уощадному режимі (за нормальної температури від 30 до 99 °C) можуть приготувати делікатні страви – кремову карамель, м'які муси, екзотичну рибу, рулети з овочевою начинкою. Цей метод дозволяє бережно обробляти продукти й готувати страви просто у посуді, який подається до столу.

Для досягнення блиску і пишності хлібобулочних виробів деякі пароконвектомати мають режим змочування, який включається автоматично. З іншого боку, в окремих моделях передбачена функція регенерації, яка у максимально стислі терміни розігріває дуже багато страв. Це зручно під час бенкетів, коли необхідно одночасно обслужити велику кількість гостей. При цьому діє спеціальна комбінація пари і гарячого повітря, яка створює оптимальний клімат для розігріву продуктів без засихання.

На сьогоднішній день жоден прогресивний заклад ресторанного господарства не обходиться без пароконвектомату в складі засобів технічного забезпечення. При, на перший погляд, високій вартості пароконвектоматів (5...40 тис. грн.) його вартість окупляється за порівняно короткий проміжок часу.

Отже, пароконвектомат – сучасне устаткування закладів гостинності, що дозволяє зекономити значні матеріальні ресурси, підвищує якість страв, а також має високі ергономічні показники у порівнянні з традиційним тепловим обладнанням.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Роль пароконвектоматів в економізації діяльності ресторанного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://intkonf.org/krivoruk-v-m-kogut-a-l-rol-parokonvektomativ-v-ekonomizatsiyi-diyalnosti-restorannogo-gospodarstva/>
2. Оптимальне обладнання для ресторанної кухні [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://horeca.ua/ukr/articles/technofood67/>
3. Конвектомати та їх особливості [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://ukrbukva.net/76087-Konvektomati-ta-h-osoblivost.html>
4. Технологічне обладнання ресторанів: класифікація машин і апаратів, принцип дії, характеристика експлуатації [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://bukvar.su/promyshlennost-proizvodstvo/page,3,89669-Tehnologicheskoe-oborudovanie-restoranol-klassifikaciya-mashin-i-apparatov-princip-deiystviya-harakteristika-ekspluatacii.html>

СЕКЦІЯ 6

ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ

*Ярошенко Н.Ю.
м. Херсон*

ОСНОВНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПІДВИЩЕННЯ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

На сьогодні у світі накопичилася достатня кількість даних про зв'язок харчування і здоров'я. В Україні спостерігається різке погіршення ситуації як із забезпеченням населення необхідним харчуванням, так і з основними показниками здоров'я. Це вимагає невідкладної співпраці спеціалістів різних галузей, так чи інакше пов'язаних із проблемами харчування.

Серед найважливіших задач кожної країни має бути збереження здоров'я та працездатності населення, збільшення тривалості та поліпшення якості життя своїх громадян. Саме тому поширення асортименту корисних для здоров'я продуктів є пріоритетним напрямком у харчовій промисловості України. Актуальність такої стратегії в галузі харчування зумовлена об'єктивними причинами: погіршенням екологічних умов життя, зміною якості споживаної їжі, що призводить до сталого дефіциту нутрієнтів, які надходять з нею [1].

Ефективним способом оптимізації структури та індивідуалізації харчування населення є розвиток виробництва продуктів завдяки використанню у їх складі інгредієнтів - концентратів природних компонентів їжі - вітамінів, макро- та мікроелементів, харчових волокон, що дозволяє знизити дефіцит есенційних речовин, спрямовано змінювати метаболізм, підсилювати та

прискорювати виведення ксенобіотиків, підвищувати неспецифічну резистентність організму людини немедикаментозним безпечним шляхом [2].

Перспективною сировиною для одержання природних інгібіторів окислювальних процесів є рослини. Аналіз патентно-інформаційних джерел показує, що в країнах СНД та розвинутих зарубіжних країнах здійснюється активний пошук способів одержання антиоксидантів з рослинної сировини.

У зв'язку з вищезазначеним і з урахуванням недостатності на продовольчому ринку України продуктів оздоровчого спрямування, розроблення методології моделювання складу і технології продуктів на основі спеціальних інгредієнтів рослинного походження є актуальним.

Поліпшення структури харчування населення України передбачає збільшення виробництва харчових продуктів завдяки удосконаленню існуючих і створенню новітніх технологій, збагаченню продуктів біологічно цінними речовинами: білками, амінокислотами, вітамінами, мінеральними солями.

Борошняні кондитерські вироби являють собою велику групу висококалорійних харчових продуктів, що користуються підвищеним попитом у споживачів. Основний істотний недолік кондитерських виробів полягає в їх низькій фізіологічній цінності – вони практично позбавлені таких важливих біологічно активних речовин, як вітаміни, ω -3 жирні кислоти, харчові волокна, мінеральні речовини та ряд інших.

У сучасних умовах основні напрямки розвитку кондитерської галузі базуються на підвищенні біологічної цінності виробів з мінімальними матеріальними та енергетичними затратами. Пріоритетним напрямком підвищення біологічної цінності борошняних кондитерських виробів є включення в їх рецептуру сировинних компонентів, що є носіями незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, фосфатидів, вітамінів, мінеральних речовин [3].

Борошняні кондитерські вироби рекомендують збагачувати вітамінами С, А, Е, β -каротином, В₁, В₂, В₆, фолієвою кислотою та мінеральними речовинами: йодом, залізом, кальцієм та магнієм.

В кондитерській промисловості практичний інтерес представляють продукти, одержані при вилучення олії з насіння і горіхів шляхом пресування. Кедровий шрот та кунжутне борошно багате клітковиною, рослинним білком, вітамінами, фолієвою кислотою, антиоксидантами, а також необхідними для здоров'я мікроелементами (калієм, кальцієм, магнієм, цинком) [4].

Кедровий шрот і кунжутне борошно є джерелом повноцінного білка і цілого ряду вітамінів і мікроелементів. Їх застосовуваний в їжу, як натуральну харчову добавку, яка збагачує страви корисною клітковиною, амінокислотами і вітамінами, стимулює обмін речовин і кровотворення, підвищує імунітет, компенсує вітамінну і мінеральну недостатність, нормалізує кислотно - лужний баланс, сприяє очищенню організму від шлаків та інтенсивному травленню.

У шроті кедрових горіхів міститься вітамін E, B₂, B₁, B₃, B₆. Відзначається високий вміст клітковини до 5%. Кедрове борошно містить 40% легкозасвоюваних білків, до складу яких входять 19 амінокислот. З них 70% - незамінні і умовно незамінні, що вказує на високу біологічну цінність білків. Аргінін (до 21 г/100 білка) хоча і відноситься до замінних в харчуванні дорослої людини, але входить в категорію незамінних в дитячому харчуванні, а високе співвідношення амінокислот аргініну й лізину дозволяє припустити, що шрот кедровий може використовуватися в якості, як лікувальний і профілактичний засіб при серцево - судинних захворюваннях. Білок кедрового борошна проти білків інших продуктів відрізняється підвищеним вмістом, метіоніну і триптофану - найбільш дефіцитних амінокислот, зазвичай лімітуючи біологічну цінність білків у складі продуктів [5].

До числа основних мінеральних речовин, якими необхідно поповнювати раціон, належить Ca, K, Mg, Fe, Zn, Co, Cu, Mn, Se. Шрот з ядра горіха кедрового містить велику кількість мінеральних речовин - до 5% , які представлені певним набором макро - і мікроелементів. У 100 г шроту кедрових горіхів міститься добова потреба людини в магнії, марганцю, міді, цинку і кобальті. Кальцій бере участь у формуванні кісткової тканини (99% кальцію в організмі припадає на кісткову тканину і зуби), процесах зсідання крові, зменшення проникності

судин. Засвоєння кальцію залежить від його співвідношення в продуктах та стравах з іншими нутрієнтами і, насамперед, фосфором, надлишок якого в їжі сприяє утворенню нерозчинних солей кальцію, які зменшують його засвоєння. Найбільш сприятливим співвідношенням Ca:P є 1,0:1,5. Співвідношення Ca:Mg повинно бути 1,0:0,5. Магній бере участь у ферментативних процесах, має судинно-розширюючу і сечогінну дію. При його дефіциті відзначається сонливість, м'язова слабкість, відкладення солей Ca в стінках артеріальних судин і серцевих м'язах. Важливе значення для нормальної життєдіяльності організму людини має фосфор. Фосфорні сполучення відіграють важливу роль в діяльності головного мозку, скелетних і серцевих м'язів, статевих залоз. Добова потреба в йоді - 0,1-0,2 мг, а в кедровому шроті його міститься в середньому 1,2 мг/кг. Йод - один із кращих каталізаторів окислення в організмі; при його нестачі відбувається неповне засвоєння їжі, у зв'язку з чим може спостерігатися небажане утворення жирових відкладень [6].

До складу кунжутного борошна входять: незамінні вищі ненасичені жирні кислоти, клітковина, пектини, фосфоліпіди, вітаміни B₁, B₃, PP. У населення України часто фіксується дефіцит заліза, рівень вжитку якого впливає на резистентність організму до інфекцій, а недолік призводить до виникнення анемії. Кунжутне борошно містить добову потребу заліза 15,2 мг/100 г.

В останній час особливий інтерес представляє розроблення нових видів виробів із використанням рослинної сировини, збагачених харчовими волокнами. Дефіцит їх у харчовому раціоні людини призводить до послаблення протидії організму негативному впливу оточуючого середовища і поширенню таких захворювань як цукровий діабет, атеросклероз, ішемічна хвороба серця, захворювання шлунку, ожиріння, злоякісні утворення.

Враховуючи важливу роль харчових волокон у збереженні здоров'я людини, дієтологи рекомендують застосування у раціоні харчування не менше 25,0 - 40,0 г харчових волокон на добу.

Одним з перспективних видів сировини для надавання продуктам дієтичного напрямку є корінь горця зміїного. Він містять полівітаміни, макро- і мікроелементи, протеїни та амінокислоти, антиоксиданти, харчові волокна. Він дозволяє нормалізувати обмін речовин, поліпшити процеси травлення, посилити імунітет організму. Високий вміст харчових волокон сприяє просуванню їжі по шлунково - кишкового тракту з виведенням з організму токсичних речовин, холестерину і шлаків.

На основі принципів доказової медицини отримано нові дані стосовно біологічної ролі для людини міnorних біологічно активних речовин. Це насамперед стосується таких біологічно активних сполук, як різноманітні групи флавоноїдів, які містяться в коріннях гірчака зміїного. Флавоноїди виявляють також прохалергічну, протизапальну, противірусну та антиполіферативну дію. Катехіни, які містяться в коріннях гірчака зміїного, також називаються катехіновими поліфенолами. Вони відносяться до групи флавоноїдів, які є вторинними метаболітами рослин. Ці речовини необхідні не для підтримки здоров'я людини. Катехіни інгібують ріст ракових клітин, а також обмежують активність вільних радикалів, які викликають пошкодження клітин і призводять до розвитку раку. Оптимальна кількість катехінів міститься в коріннях гірчака зміїного до 0,5%, а також виявлена велика кількість аскорбінової кислоти (132,2 мг/100 г), до 25 % дубильних речовин [7].

Таким чином, необхідні нашому організму, для нормального функціонування, харчові біологічно активні добавки природного походження являють собою компоненти оздоровчої сировини, рецептури яких базуються на сучасних принципах медицини, досягнення сучасної науки і використанні новітньої біотехнології, що дозволяє застосовувати їх як нормалізаторів обмінних процесів.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Мазараки, А. А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення [Текст]: монографія / А. А. Мазараки, М. І. Пересічний, М. Ф.

Кравченко. – Київ: Видавництво Національного торговельно-економічного університету, 2012. – 1116 с.

2. Рудавська, Г. Б. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення [Текст]: монографія / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко, Н. В. Притульська. – Київ: Видавництво Національного торговельно-економічного університету, 2002. – 371 с.

3. Пересічний М. І. Функціональне харчування: теорія та практика [Текст] / М.І. Пересічний, Д. В. Федорова, О.В. Кандалей // Вісник КНТЕУ. – 2005. – № 2. – С. 96–104.

4. Субботина, М. А. Исследование состава кедровой муки [Текст] / М. А. Субботина, А. Н. Ряполов // Технология и техника Агропромышленного комплекса: Сборник материалов Всероссийской научно- практической конференции. – 2005. – С. 50-52.

5. Егорова, Е.Ю. Биологическая ценность и функционально-технологические свойства жмыха ядра кедрового ореха [Текст] / Е .Ю. Егорова, Н. В. Баташова, М. С. Бочкарёв // Масложировая промышленность. – 2007. – № 6. – С. 41–44.

6. Рогова А. Л. Підвищення харчової цінності пісочного напівфабрикату за рахунок кедрового борошна [Текст] / А. Л. Рогова, О. В. Іванова; Т. Г. Панасова // Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України. – 2008 – № 1 (28). – С. 99-102.

7. Путырский И. Универсальная энциклопедия лекарственных растений [Текст] / И. Путырский., В. Прохоров. – Москва: Маохан, 2000. – 656 с.

*Кожедубова Л.П.
м. Одеса*

ВИКОРИСТАННЯ СТАНДАРТУ ХАЛЯЛЬ В УКРАЇНІ

У поліетнічній і мультикультурній Україні пліч-о-пліч живуть люди різних світоглядних переконань, віросповідань. Вони спілкуються, дружать,

запрошують одне одного на гостини, тому дуже важливо, аби господарі не образили гостя, запропонувавши йому частування з неприйнятних з точки зору його релігії продуктів або приготованих не за правилами.

Єдиного розуміння, що таке мусульманська кухня, не існує. Гастрономічні традиції у різних народів, що сповідують Іслам, різні. Об'єднує їх такі поняття як «халяль» і «харам». Перше — дозволені речі і дії. Друге — заборонені.

«Халяль» - слово арабського походження, яке в досить вільному перекладі на українську мову означає «відповідно до законів Шаріату». У слова «халяль» досить широке значення, але за межами арабського світу це поняття відноситься, в основному, до продуктів харчування. Найчастіше його використовують, щоб позначити м'ясо, дозволене для вживання мусульманами. Але, халяль - це і безпека, і чистота, і корисність для здоров'я людини, і відсутність в продуктах харчування шкідливих добавок, і відповідність умовам зберігання, а також відповідність вимогам термінів придатності та зберігання.

Ранні послідовники вчення пророка Мухаммеда, як і їхні сусіди по Близькому Сходу - іудеї, взяли «продуктовий кодекс», який обмежував вживання різних продуктів і напоїв. У наш час халяльна їжа нерідко сприймається як синонім арабської кухні, але це в корені невірно. Не всі арабські народи - мусульмани, тому не вся арабська кухня - халяльна. Мусульмани є в Індії, Малайзії та Індонезії - країнах, що відрізняються на рідкість самобутньої кухнею, в якій також можуть дотримуватися правила халяль.

Основна заборона халяльної кухні стосується виду м'яса. Шаріат забороняє їсти свинину, м'ясо хижих птахів і наземних м'ясоїдних тварин. Крім того, не можна вживати в їжу м'ясо тварин, які загинули від удушення або травми, а також м'ясо невідомого походження і кров тварин. Щоб не помилитися: дозволено м'ясо травоядних «з роздвоєним копитом». Згідно з правилами Шаріату, в їжу йде м'ясо тільки тих тварин, яких відгодовують спеціально для забою, тому їх походження і стан здоров'я сумніву не

підлягають. Крім того, забій тварин і птиці - це цілий ритуал в мусульманському світі. Його основне правило - тварину повинно бути вбито швидко і милосердно. Їсти рибу і морепродукти Шаріат не забороняє. Категорично заборонено алкоголь.

У введених обмеженнях є здоровий глузд з точки зору гігієни і профілактики небезпечних інфекцій. Недостатньо знекровлене м'ясо тварини, яка загинула з невідомої причини, в жаркому кліматі може стати джерелом серйозної небезпеки.

Вчені з США провели дослідження і встановили, що кров убитих тварин - сприятливе середовище для розвитку бактерій, в тому числі і небезпечних. М'ясо, добуте за законами Шаріату, практично не містить крові, так як традиція зобов'язує вбивати тварину, перерізанням горла. Вся кров зливається з туші і, лише потім її починають обробляти. По-друге, халяльні продукти якісніші. Тварин для халяльного забою відбирають здорових, вирощених на натуральних кормах в регіонах з чистим довкіллям, не годують антибіотиками і добавками для зростання маси, в м'ясо не додають речовини, що подовжують термін його зберігання. У напівфабрикатах не використовуються інгредієнти, не дозволені Шаріатом.

Фахівці сертифікаційної комісії відстежують весь шлях м'яса від пасовища до магазинних полиць. Контроль здійснюється не тільки перед отриманням сертифіката, а й далі, протягом усього терміну його дії.

Цінителі смачної і здорової їжі в різних куточках світу відзначають, що Халяльне м'ясо смачніше аналогів. Це досягається завдяки технології видобутку. Під час забою, тварина відчуває сильний стрес, відбувається викид в кров великої кількості адреналіну і інших гормонів, які псують смак м'яса. Шаріат зобов'язує ставитися до тварини з повагою, і його забій відбувається максимально гуманно.

В Україні халяль - індустрія розвивається останні 10 років. Товари зі знаком «HALAL», перші кафе з таким написом, гастрономи без спиртного,

бутики, де представлені найрізноманітніші наряди з'явилися зовсім нещодавно, тоді як в Америці і Європі вони давно вже стали нормою громадського життя.

Одним з елементів розвитку халяль - індустрії в Україні, безумовно, є розвиток ісламських фінансів та інвестицій, банківських операцій, що відповідають нормам Ісламу. Цей сегмент світової економіки на сьогоднішній день є перспективним, оскільки 25% всіх жителів планети - мусульмани. Це усвідомлюють в Україні і починають активно розвиватися в цьому напрямку.

У великих європейських столицях вже давно існує розвинена інфраструктура мусульманська товарів і послуг. Так, в Лондоні з населенням 8,5 мільйонів, з яких 12% - мусульмани, працює близько 200 халяльних кафе, Ісламський банк Великобританії, повністю відповідає нормам шаріату, спеціалізовані поліклініки, школи і дитячі сади. Сучасні готелі зараз пропонують розміщення відповідно до норм шаріату. У халяльних номерах є табличка, яка вказує в сторону Мекки, на поверсі - молитовні кімнати, кухня для гостей-мусульман займає ізольоване приміщення. Щороку в Києві відкриваються нові халяль-кафе і ресторани.

Великі й малі підприємства з кожним днем збільшують випуск халяльних продуктів. А ритейлери не тільки розширюють під них вітрини, але і відкривають спеціальні «релігійно чисті» магазини. Однак, всупереч поширеній помилці, під заборону у мусульман потрапляє не тільки свинина, а тому «заходи безпеки» змушені приймати і ті підприємства, які з м'ясом начебто і зовсім не працюють. Зокрема, випуск халяльної продукції налагоджений на кондитерських фабриках компанії «АВК» і булочно-кондитерському комбінаті «Харківська бісквітна фабрика». А торгівельна марка «ЛАСКА», яка випускає халяльне морозиво і зовсім оголосила про повний перехід на «халяль». В Україні це перші кондитери, які зважилися на такий крок.

Для того, щоб споживач міг придбати продукт з упевненістю, що він не містить нічого забороненого, використовують Халяль сертифікацію. Це аудит третьої сторони харчових продуктів для забезпечення того, щоб вони проводилися відповідно до стандарту Халяль [1]. Вона забезпечує перевагу для

споживачів і конкурентну перевагу для виробників продуктів харчування. Сертифікація також дозволяє споживачам впевнено зробити усвідомлений вибір в момент покупки.

Виробники можуть використовувати сертифікацію в якості маркетингового ходу для забезпечення великої частки ринку, оскільки халяль продукція підходить як для мусульман, так і не мусульман. Багато не мусульман відносяться довірливо до додаткової сертифікації.

На міжнародному рівні це може збільшити конкурентоспроможність товарів, особливо в мусульманських країнах, так як є більша поінформованість з боку мусульманських споживачів у всьому світі, їх обов'язок споживання халяльної їжі. Свідоцтво «HALAL» та емблема гарантують мусульманам, те, що вони споживають халяль продукти, органи з сертифікації фактично контролюють і втілюють в життя їхні стандарти. Відповідно сертифіковані продукти отримують визнання, як продукти нового стандарту якості, безпеки.

В Україні необхідно налагоджувати систему логістики і постачань продуктів халяль в усі регіони. Крім того, важливо вести підготовку спеціалізованих кадрів в області халяльної харчової промисловості, які є серйозним дефіцитом для халяльних виробників.

Висновки:

1. Ринок халяльної продукції в Україні ще недостатньо сформований і знаходиться на стадії зростання, внаслідок чого є вельми привабливим.

2. Виробництво та сертифікація «халяль» відкриває великі можливості в плані експорту в мусульманські країни.

3. Халяль - це не просто їжа або одяг, це одна зі складових моделі життя мусульманина.

4. Сертифікація на відповідність стандарту «халяль» може бути використана в якості маркетингового ходу для забезпечення великої частки ринку, оскільки халяль продукція підходить як для мусульман, так і не мусульман.

5. Відповідність продукції стандарту «халаль» гарантує споживачеві безпеку, чистоту, корисність для здоров'я, відсутність в продуктах харчування шкідливих добавок, а також відповідність умовам зберігання, відповідність вимогам термінів придатності та зберігання.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Стандарт ХАЛЯЛЬ [Електронний ресурс] - URL:
https://nedjat-standards.com/.../СТАНДАРТ_ХАЛЯЛЬ.c63bf...
2. Центр сертифікації ХАЛЯЛЬ [Електронний ресурс] - URL:
halal.org.ua/ru/node/34
3. Наша ряба халяльная [Електронний ресурс] - URL:
islam.in.ua/.../nasha-ryaba-halyalnaya-vysokokachestvennaya-kuryatina-teper-dostup
4. Майбутнє за халяль-індустрією [Електронний ресурс] - URL:
<http://www.islam.ru/content/economica/30902>
5. Що таке халяльні продукти? [Електронний ресурс] - URL:
<http://www.takzdorovo.ru/pitanie/chto-takoe-halyalnye-produkty/>

*Приходцева В.О.
Науковий керівник: к.т.н., доцент Дзюндзя О.В.
м. Херсон*

ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ IRTMULTI-TOUCHTABLE В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасний український ринок ресторанних послуг дуже швидко розвивається – щотижня відкриваються нові заклади, щодня з'являються нові самобутні бренди. Така активність малого та середнього бізнесу створює основу жорсткої конкурентної боротьби серед закладів харчування. Протягом останніх п'яти років індустрія харчування зазнала значних змін. Основним трендом стала демократизація ресторанів – вишукана кухня, яку можна було спробувати лише у фajn-дайнінгу, тепер доступна в закладах різного класу. Настає час фуд-маркетів, які об'єднують нові оригінальні концепції. Сьогодні,

щоб утримати постійних клієнтів та залучити нову публіку, закладам ресторанного господарства не достатньо якісної їжі та стильного інтер'єру. Саме тут в нагоді стають інноваційні технології – нові маркетингові кроки, що створюють конкурентні переваги закладів харчування.

Вважається, що ресторанний бізнес є досить консервативним – експериментів здебільшого зазнає саме асортимент представленої продукції, акцент постійно робиться на тому, що саме отримує споживач. Змінити курс розвитку ресторанного бізнесу в Україні наважилась компанія Kodisoft, запустивши виробництво «розумних столів». Використання великого touch – екрану як поверхні для приймання їжі не є власне українською розробкою, однак фахівці Kodisoft змогли вдосконалити технічні характеристики інтерактивних столів, створивши конкурентний продукт.

IRT Multi-touch Table – це інтерактивний стіл, що має стандартні габарити 120x70 сантиметрів, розрахований на чотирьох осіб. Екран діагоналю 52 дюйми займає майже всю поверхню столу. Між скляною поверхнею та рамкою столу немає жодних отворів з метою уникнення випадкових забруднень. Матеріал стільниці та ніжок столу може змінюватись за бажанням замовника, створюються варіанти з металу, пластику, дерева. У столі використовується матриця MPVA з кутами огляду, близькими до 180 градусів. Матриця, сенсорна технологія і світлодіодне підсвічування є унікальною розробкою Kodisoft, з урахуванням специфіки використання столів у закладах харчування. Саме тому інтерактивні столи українського виробництва стійкі до високих температур та є водонепроникними. Енергоспоживання одного такого «розумного столу» складає 230 – 260 ватт.

Кожен інтерактивний стіл оснащений базовим пакетом програм, що включають відео – презентації страв, з'єднання з веб – камерами на кухні, програму меню закладу, систему віртуального безготівкового розрахунку (від використання отворів для банківських карток довелось відмовитись через їх легку забрудненість), кілька стандартних ігрових додатків.

Головною перевагою технології IRT Multi-touch Table є, звісно ж, прибуток. Використовуючи інтерактивні столи заклади ресторанного господарства можуть збільшити дохід від основних послуг в середньому на 32%. Це відбувається за рахунок візуалізації меню закладу. Доведено, що відео – матеріали із презентацією страв збуджують апетит гостей закладу, що, в свою чергу, призводить до більшої активності замовлень. До того ж, під час авторизації користувачів у соціальних мережах через інтерактивні столи відбувається фіксація їх персональних даних, що допомагає створювати підбір пропонованих страв на основі рекомендацій друзів відвідувачів. Такі столи значно полегшують збір інформації про основний контингент закладу – 93% відвідувачів інтерактивних закладів із задоволенням оцінюють страви у системі, що побудована за принципом дії популярних соціальних мереж, адже це для них розвага в очікуванні рахунку. Для порівняння, паперові анкети в ресторанах заповнюють лише 2% відвідувачів. Близько 52% додаткових прибутків заклад харчування може отримати також за рахунок реклами та комісії від перехресних продажів. Наприклад, кнопки керування на столі можуть бути у формі кришечок Coca-Cola, а меню додаткових послуг може включати реалізацію квитків у найближчий кінотеатр, розважальний центр. Ефективність у підтримці середнього чеку на практиці довели також додаткові продажі квітів та біжутерії через меню столів. Чималий прибуток інтерактивні заклади харчування отримують за рахунок економії на оплаті праці робітників залу. Адже, в середньому, такі заклади для обслуговування гостей потребують в три рази менше робітників залу, ніж їх традиційні конкуренти.

Не менш важливим моментом є підвищення довіри споживачів до закладу харчування. Виведення на екран інтерактивних столів камер спостереження із зображенням кухні у реальному часі дозволяє гостям закладу спостерігати за тим, як готують їх замовлення. Таке рішення є вдалою альтернативою створення відкритої кухні у залі ресторану.

Однак, як і всі технологічні винаходи, інтерактивні столи мають й свої недоліки, головним з яких є значна вартість замовлення, монтажу,

налаштування та ремонту обладнання. До того ж, безготівковий розрахунок вимагає заклад передчасно включати «чайові» у вартість страв, що впливає на формування цін, вищих за ринкові та зменшує конкурентну перевагу ресторану.

Отже, в результаті проведеного дослідження було сформульовано основну ідею технології інтерактивних столів IRT Multi-touch Table від компанії Kodisoft та представлено огляд основних технічних характеристик винаходу. Аналіз сильних та слабких сторін обладнання виявив значні конкурентні переваги, що отримують заклади харчування, впроваджуючи досліджувану систему. Використання IRT – системи є чітко спланованим та розрахованим маркетинговим кроком, що дозволяє закладам ресторанного господарства досягти головної мети підприємництва – отримання прибутків.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Афанасьєва К. Інтерактивні столи українського виробництва. [Електронний ресурс]: Digital Signature UA – Режим доступу: <http://digitalsignage.ua/ru/2017/08/interactive-tables-of-ukrainian-production-ru/>.

2. Пилипенко О.Дмитро Костик та інтерактивні ресторани від компанії «Кодісофт» [Електронний ресурс]: blog.imena.ua – Режим доступу: <https://www.imena.ua/blog/high-tech-made-in-ukraine/>.

*Данілова В.С.
Науковий керівник: викладач Ярошенко Н.Ю.
м. Херсон*

ОБҐРУНТУВАННЯ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ СПЕЦІАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПОРОШКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

У статті розглядається обґрунтування хімічного складу порошоків з рослинної сировини, та доцільність використання їх у технологіях борошняних кондитерських виробів.

Ключові слова: порошок з плодів шипшини, порошок кропиви, технологія борошняних кондитерських виробів, біологічно активні речовини.

Нераціональне харчування, погіршення екологічної ситуації, синдром хронічної втоми роблять актуальним питання пошуку природних речовин, що містять вітаміни та мінерали, необхідні для підвищення стійкості організму до впливу несприятливих факторів навколишнього середовища.

Сучасний ритм життя провокує нерегулярне і одноманітне харчування, що призводить до зниження споживання незамінних компонентів. Раціональне харчування визначає нормальний ріст, розвиток, профілактику захворювань та довголіття людини.

Забезпечення повноцінного складу, безпечності і якості харчових продуктів зокрема кондитерських виробів, слід оцінювати як найважливішу задачу сучасного етапу розвитку харчової індустрії.

Борошняні кондитерські вироби користуються широким попитом у населенні, однак більша частина їх відзначається низьким вмістом вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон.

Одним з джерел біологічно активних речовин є лікарські рослини та порошки з них (фітопорошки). У них містяться природні комплекси біологічно активних речовин, макро – і мікроелементів, в найбільш доступній і засвоюваній формі

Використання фітопорошків з плодів шипшини та листя кропиви дозволяє оптимізувати хімічний склад продуктів, підвищити комплекс біологічно-активних речовин, вміст вітамінів С, К, Е, провітаміну А, групи В, лігнанів (схизандрин, схизандрол), мінеральних речовин (кальцію, заліза, магнію, кремнію, фосфору, цинку, селену, йоду), органічних кислот, незамінних амінокислот, сапонінів, флавоноїдів, фітонцидів та харчових волокон [1].

У порошках плодів шипшини масова частка білків незначна, однак на частку харчових волокон припадає до 16,8%. Аскорбінова кислота, що міститься в сушених плодах шипшини і в порошках плодів шипшини, володіє добре вираженими відновними властивостями, є учасником каталітичних процесів, що протікають в тканинах живого організму, що обумовлює

спеціальні властивості порошків плодів шипшини, як складової частини сухої живильної суміші [2].

Порошки листя кропиви відрізняються підвищеним залишковим вмістом білків, на частку харчових волокон припадає близько 30%. Як носії великої кількості β -каротину, вітаміну С і К, нормалізують в організмі обмін речовин, збільшують вміст гемоглобіну і еритроцитів, підвищують згортання крові, допомагають при легеневих, ниркових і кишкових кровотечах, проявляють гіпотензивну і аналгетичну дію, доповнюючи спеціальну дію сухої живильної суміші.

Порошки рослинної сировини відрізняються вмістом калію, кальцію, магнію, фосфору і заліза, крім того, порошки листя кропиви містять йод і селен, що оптимізують мінеральний склад суміші за змістом і співвідношенням окремих макро- і мікроелементів [3].

Для збалансованості хімічного складу кондитерської продукції доцільно підвищувати харчову цінність виробів, за вмістом вітамінів, мінеральних речовин і рослинних білків.

Кропива відрізняється високим вмістом β -каротину і Р-активних речовин. Вітамін К міститься лише в кропиві (листі).

Мінеральні речовини, необхідні для нормального протікання фізіологічних і біохімічних процесів в організмі людини, можуть вносити додатковий внесок у спеціальні властивості сировини [4].

Обґрунтування мінерального складу вихідної сировини показав, що в кропиві переважаючими макроелементами є фосфор і магній, - калій, в плодах шипшини – кальцій. У плодах шипшини – залізо і мідь. Переважаючими мікроелементами є залізо, марганець і мідь, в листі кропиви – залізо і марганець.

У фітопорошках відзначено, що в плодах шипшини переважаючими макроелементами є кальцій і магній, мікроелементом – залізо. Порошки листя кропиви відрізняються високим вмістом калію, переважаючими мікроелементами є залізо, марганець і селен.

Як показали результати обґрунтування хімічного складу фітопорошків, максимальним вмістом вітаміну С відрізняються порошки шипшини. У порошках кропиви (листа) також зазначено досить високий вміст вітаміну С і К. Максимальний вміст β -каротину встановлено в порошках листя кропиви. За вмістом вітаміну В1 порошки досліджуваних видів сировини відрізняються незначно. Вміст Р-активних речовин присутні у всіх порошках, однак, найбільша кількість виявлено в порошку плодів шипшини [5].

Таким чином, досліджувана рослинна сировина є джерелом фізіологічно спеціальних інгредієнтів.

Можна дійти висновку, що є актуальним підтвердженні доцільності використання фітопорошків у технологіях борошняних кондитерських виробів.

Перспективи подальших досліджень – математичне моделювання та експериментальне дослідження розроблення науково-обґрунтованої, раціональної технології борошняних кондитерських виробів з фітопорошками.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Горбань А.Т., Горлачева С.С., Кривуненко В.П. Лекарственные растения: вековой опыт изучения. — Полтава, 2004;
2. Кудрицкая, С.Е. Каротиноиды плодов и ягод / С.Е. Кудрицкая. К.: Выш.шк., 1990.-211с.
3. Лавринов, А. Свойства компонентов биологически активных добавок / А. Лавринов. -М., 1999. 54с.
4. Fijalek, Z. Determination of some micro- and macroelements in preparations made from peppermint and nettle leaves / Z. Fijalek, K. Soltyk, A. Lozak // Pharmazie. 2003. - Vol.58. - P. 480-482.
5. Изучение и применение лечебно-профилактических препаратов на основе природных биологически активных веществ. / Под ред. В.Г. Беспалова, В.В. Некрасовой. СПб.: Эскулап, 2000, - 468 с.

ІННОВАЦІЙНІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ

У структурі потреб людини першорядна роль належить задоволенню природних потреб – в їжі, одязі, житлі тощо. Тільки після досягнення певного рівня задоволення цих потреб актуальними стають інші потреби, які належать до вищого рівня. Тобто харчова промисловість має стратегічне значення, бо кожен мешканець України – споживач продукції цієї галузі. Основною метою соціально-економічного розвитку кожної країни є забезпечення населення якісними продуктами харчування. Проблема перспектив розвитку та функціонування харчової галузі завжди є надзвичайно актуальною.

Питаннями тенденцій та перспектив розвитку харчової промисловості України займалися різні вітчизняні науковці, зокрема: А.В. Барабаш, Л.В. Дейнеко, О.Г. Дерев'янка, Л.А. Євчук та інші. У їхніх дослідженнях аналізувались різні аспекти становлення та інтенсифікації харчової промисловості, а також пропонувалися теоретичні і практичні рекомендації щодо удосконалення рівня господарювання у цій провідній галузі господарського комплексу України. Проте, не дивлячись на наявність та високу наукову і практичну цінність наукових робіт з окресленої проблематики, існує потреба в дослідженні харчової промисловості та виявленні перспектив розвитку цієї галузі.

Харчова промисловість завжди вважалася для України пріоритетною і стратегічно важливою галуззю, яка здатна забезпечити не тільки потреби внутрішнього ринку, а й вагоме місце держави в когорті світових країн - лідерів із виробництва продуктів харчування. Доступність харчових продуктів, їх якість та екологічність впливають на рівень продовольчої безпеки держави, виступають індикаторами її соціальної стабільності. З огляду на це необхідність

аналізу проблем харчової промисловості й розробки практичних рекомендацій щодо їх подолання не викликає жодного сумніву.

Водночас посилення процесів глобалізації та інтеграція України до світової спільноти, по-перше, зробили економіку нашої держави більш вразливою до зовнішніх загроз і, по-друге, висунули перед нею серйозні вимоги щодо забезпечення відповідного рівня її конкурентоспроможності. Це, зокрема, стосується й харчової промисловості. Відповідність світовим стандартам може бути досягнута тільки за умови переходу галузі на інноваційну модель розвитку та активного впровадження сучасних технологій харчового виробництва. Відтак питання щодо підвищення ефективності функціонування вітчизняних харчових підприємств, виявлення загроз і потенційних можливостей зростання галузі, а також покращення рівня якості та конкурентоспроможності вітчизняних продуктів харчування набувають неабиякої актуальності.

«Інновації у харчовій промисловості» - настільки нове для України поняття, що не має відповідного визначення. Тому на основі законодавчих документів пропонується формулювання: «Інноваційне харчове підприємство (ІХП) - це модель організації сучасного виробництва, орієнтована на розроблення та реалізацію інноваційної харчової продукції і яка поєднує в собі принципи ринкової економіки та державного регулювання цією найважливішою сферою життєдіяльності суспільства».

Необхідними елементами ефективності ІХП є: інноваційний потенціал, тобто сукупність висококваліфікованих кадрів, фінансово-економічних можливостей, необхідних для забезпечення діяльності підприємства; інноваційна культура як самостійний елемент і як складова інноваційного потенціалу.

Для виробництва інноваційних продуктів необхідно вирішити ряд взаємопов'язаних проблем технологічного, організаційного та економічного характеру:

- створення нових технологій харчової продукції на основі традиційної і нетрадиційної сировини;

- організація сервісу у забезпеченні новою продукцією споживачів;
- ціноутворення;
- потужна маркетингова служба;
- стимулювання збуту за допомогою дійової реклами нової продукції;
- контроль сировини та продукції по всьому ланцюжку виробництва - від сировини до готового продукту, а також в мережах реалізації продукції;
- моніторинг інноваційної діяльності підприємства, тобто систематичний збір інформації про випуск і реалізацію продукції, оброблення та аналіз даних про стан інноваційних процесів на підприємстві, практичні результати діяльності підприємства у реалізації пріоритетних напрямів створення інноваційної продукції.

Вирішення усіх зазначених питань дає можливість організувати діяльність ІХП на сучасному рівні.

Проблема організації і діяльності ІХП досить складна. Однак, цим шляхом іде зараз увесь світ. За останні десятиліття споживачі, розуміючи взаємозв'язок між харчуванням і здоров'ям, приділяють велику увагу саме продуктам для здоров'я. Поширення відомостей щодо здорового харчування для попередження і розвитку хвороб зумовили появу і стрімкий ріст ринку функціональних харчових продуктів, які власне і представляють інноваційну продукцію.

Основними перевагами впровадження інноваційних технологій є :

- ✓ можливість у короткі терміни ліквідувати відставання України у галузі виробництва і реалізації широкого спектру оздоровчих продуктів;
- ✓ постійне розширення внутрішніх і зовнішніх ринків харчової продукції;
- ✓ створення нових робочих місць і зростання зайнятості населення;
- ✓ зацікавленість виробників у створенні якісної продукції, що забезпечує високу рентабельність виробництва, швидку окупність вкладених коштів, можливість розширення виробництва;

✓ зацікавленість споживачів у розвитку інноваційної діяльності, оскільки вони отримують продукцію високої якості за доступними цінами;

- ✓ інноваційне харчове підприємство;
- ✓ інноваційний потенціал;
- ✓ інноваційна культура;
- ✓ розроблення і виробництво нових харчових продуктів;
- ✓ організація сервісу;
- ✓ ціноутворення (при оптимальному співвідношенні якості: ціна);
- ✓ маркетингове дослідження;
- ✓ стимулювання збуту продукції;
- ✓ контроль сировини та продукції;
- ✓ моніторинг інноваційної діяльності.

Технологічні, організаційні та економічні аспекти діяльності

інноваційного харчового підприємства:

- зацікавленість держави, оскільки зростає валовий внутрішній продукт, обсяги реалізації, зростання бюджетних коштів;
- зростання інвестиційної привабливості для іноземних інвесторів і приплив іноземних капіталів для розширення вітчизняного виробництва;
- зростання конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції, що є надійною гарантією членства України у Світовій організації торгівлі;
- ефективне використання науково-технічного потенціалу наукових розробок;
- досягнення продовольчої безпеки у сфері нових харчових продуктів.

Доцільно цей останній пункт прокоментувати більш детально. Продовольча безпека є одним із найважливіших видів національної безпеки. У вузькому розумінні категорія «безпека» визначає стан захищеності життєво важливих інтересів особистості, суспільства та держави від внутрішніх і зовнішніх загроз.

Країна вважається захищеною від експансії зарубіжної продукції, якщо не менше 80 % харчових продуктів виробляється вітчизняними

підприємствами. З 2005 р. Україна вийшла на цей рівень. А от стосовно продовольчої безпеки оздоровчої продукції, то це справа майбутнього, над яким усім нам працювати.

Розроблено теоретичні основи стабілізації колоїдного стану, структурно-механічних та органолептичних показників харчових продуктів з гетерогенною структурою шляхом використання функціональних композицій на основі полісахаридів. Теоретично обґрунтовано структуроутворення в харчових системах за рахунок реалізації їх хімічного потенціалу з утворенням іонотропних гідрогелів заданих властивостей і форми та технології капсульованої та гранульованої продукції.

Розроблено теоретичні моделі гідромеханічних, тепло- і масообмінних процесів, які базуються на основі структурно-механічних характеристик високов'язких продуктів, та запропоновано методологічні підходи їх використання для визначення раціональних робочих параметрів виробництва продуктів нового покоління та проектування ресурсозберігаючого обладнання.

Спільна робота науковців та інженерів-технологів дозволила розробити та впровадити ефективні процеси виробництва широкого асортименту інноваційної продукції з емульсійною, пінною та гелеподібною структурою з регульованим складом та функціонально-технологічними властивостями.

Створено машини та апарати, які не мають аналогів, і успішно експлуатуються в корпорації "ГРУПА-ТАЙФУН", ТОВ «Тайфун-2000», ТОВ "Чигринов", ТОВ "Європром" (Росія), фірмах "Vitalis, S.L." та "Transukrania, S.A." (Іспанія).

Введено в дію 2 фабрики з виробництва нової продукції (ТОВ "Тайфун-2000" – потужністю 400 т на місяць та ТОВ "Чигринов" – потужністю 250 т на місяць), на яких організовано 250 робочих місць. Економічна ефективність від впровадження за 2000-2010 рік складає понад 360 млн. грн.

Висновки. Традиційне харчування не забезпечує потреб сучасної людини у найважливіших нутрієнтах. Основним напрямом розвитку цивілізованого ринку є поступова заміна традиційного асортименту харчових

продуктів на оздоровчі (в т. ч. функціональні) і цей напрям визначено резолюцією Всесвітньої асамблеї охорони здоров'я під назвою «Глобальна стратегія ВООЗ у галузі харчування, фізичної активності і здоров'я» (2004 р.). Єдиним реальним шляхом реалізації цього завдання є інноваційний розвиток харчових технологій як в межах однієї країни, так і на планеті в цілому.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Купчак П. М. Харчова промисловість України в умовах активізації інтеграційних та глобалізаційних процесів : монографія / За ред. д-ра екон. наук, проф. Л. В. Дейнеко. – К. : Рада по вивч. прод. сил України НАН України, 2009. – 152 с
2. Поддєрьогін А. М. Інновації та їх фінансове забезпечення в харчовій промисловості України / А. М. Поддєрьогін, А. В. Корнилюк // Фінанси України. – 2009. – № 11. – С. 94-100.
3. Статистичний збірник «Наукова та інноваційна діяльність в Україні у 2012 році» (Електронний ресурс) // Державна служба статистики України. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>
4. Возіанов О.Ф. Харчування та здоров'я населення України (концептуальні основи раціонального харчування) / О.Ф. Возіанов // Журн. АМН України. - 2002. - Т. 8. - №4. - С. 647-657.
5. Збірник законодавчих і нормативних документів з науково-технічної, інноваційної діяльності та трансферу технологій. - К. : УкрІНТЕІ, 2006. - С. 284.
6. Полумбрик М.О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини / М.О. Полумбрик. - К. : Академперіодика, 2011. - 487 с.
7. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» №433 від 16 січня 2003 р. // ВВР. - 2003. - №13.
8. Шевченко О.О. Розвиток державної політики продовольчого забезпечення України: автореф. дис. на здобуття наук, ступеня д-ра наук з

держ. управління: спец. 25.00.02 «Механізми державного управління» /
О.О.Шевченко. - К., 2009. - 40 с.

*Пітик О.В.
Мамонов П.Д.
м. Вінниця*

ДОСЛІДЖЕННЯ МАРКЕТИНГОВИХ АСПЕКТІВ НА РИНКУ ОРГАНІЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ УКРАЇНИ

На сьогоднішній день Україна має значний потенціал розвитку виробництва органічної продукції. Продукція органічного походження стає все більш привабливою як для європейського, так і для національного споживача. Українські споживачі турбуються про якість продукції, натуральність якої ключовою властивістю, однак багато з них все ще не знають, що означає «органічний продукт».

Органічні продукти – це такі продукти, при виробництві яких:

- у рослинництві заборонено використовувати пестициди для боротьби з бур'янами, шкідниками й хворобами рослин, при цьому захист рослин здійснюється переважно препаратами натурального походження, а для живлення ґрунту й рослин використовуються органічні добрива;
- категорично заборонене використання генетично модифікованих організмів;
- у тваринництві не дозволяється застосовувати стимулятори росту, гормони й антибіотики, а для лікування тварин використовуються профілактичні засоби й гомеопатичні препарати тощо.

Органічними можуть бути тільки ті продукти, які вироблені відповідно до затверджених правил (стандартів), а виробництво пройшло процедуру сертифікації у встановленому порядку. На етикетці повинен бути нанесений відповідний логотип, а також інформація про відповідний орган сертифікації.

В Україні діє акредитований сертифікаційний орган «Органік стандарт», що здійснює сертифікацію органічного виробництва за стандартами ЄС в Україні та Білорусі та є лідером галузі органічної сертифікації в даних країнах.

Станом на 1 червня 2016 року в органічному секторі зареєстровано 239 підприємств, з яких 162 – сільгоспвиробники. Досить часто ці господарства є учасниками міжнародних проектів (зокрема зі Швейцарією та Німеччиною) щодо впровадження органічного землеробства в Україні та співпрацюють з іноземними компаніями. Лідерами органічного агровиробництва в Україні є ПП «Агроекологія» (Полтавська обл.), група компаній «Етнопродукт» (Чернігівська обл.), ТОВ «Галекс-Агро» (Житомирська обл.), «Органічне господарство «Махаріші» (Херсонська обл.), ПП «Мельник» (Вінницька обл.), ТОВ «Чистий продукт-С» (Донецька обл.) та інші [2].

Багатьом з тих споживачів, хто знає, що таке «органічний продукт», важко їх розпізнати та знайти: на цінниках відсутня інформація про органічний продукт, відсутня інформація про органічний продукт на додаткових рекламних носіях, органічні товари не відокремлені від інших, вони не розташовані в зонах найкращого огляду для покупця (завдання мерчандайзерів), маркування упаковки органічних продуктів погано читається, не зрозуміле для покупців.

Тим часом у світі поширюється рух противників органічного виробництва. Директор Центру глобальних продовольчих проблем Інституту Хадсона Алекс Евері вважає, що масовий перехід сільського господарства на органічне виробництво лише заглибить проблему голоду на планеті, не поліпшуючи якості сільськогосподарської продукції. Про це він говорить в своїй книзі «Правда про органічну їжу» [4].

Маркетингові дослідження українських споживачів органічної продукції показали, що близько 40% респондентів не мають довіри щодо якості цієї продукції, а також переконані, що це маркетингових прийом виробників [5].

Для вирощування рослин та захисту їх від шкідників в органічному виробництві дозволено застосування лише органічних добрив та біологічних засобів боротьби зі шкідниками і хворобами, для боротьби з бур'янами

застосовують механічний обробіток та сівозміну. Також органічних добрив потрібно в рази більше, а у зв'язку з слабким розвитком тваринництва в Україні спостерігається їх нестача. Часто органічні добрива вносять не у вигляді перегною, а у свіжому вигляді, що призводить до збільшення концентрації нітратів в продуктах та ґрунті, що негативно впливає на стан навколишнього середовища та здоров'я людини, а щоб зменшити вплив засобів захисту на рослини, виробники використовують ГМ посівний матеріал.

Але маркетингова політика товаровиробників спрямована на використання таких інструментів, які забезпечують інтерес споживачів до органічної продукції, зокрема:

- Використання торгових марок з словом ЕКО, що може підсвідомо налаштувати покупця на помилкову натуральність даної продукції (Еко-маркет, Еко-дім). Тільки відповідне маркування може свідчити про екологічний спосіб виготовлення продукту.

- Реклама. Щоб переконати споживача придбати товари за завищеною ціною, маркетологи намагаються сформувати доброзичливу думку у населення через інтенсивну рекламну кампанію, використовуючи позитивні атрибути: «добробут», «чисте довкілля», «здоров'я і довголіття», «дітям найкраще» та слогани: «органіка хоч і дорожча, але у розрахунку на 1 грн. ви отримаєте вищу цінність...», «живи органічно». Назви магазинів теж асоціюються з натуральністю: «Здорова лавка», «Еколавка», «НатурБутік».

- Спеціалізовані статті – журнальні та газетні статті часто використовуються для привернення уваги різних сегментів споживачів до органічних продуктів. Особливо переконливими будуть матеріали лікарів, експертів, представників лабораторій щодо корисності даної продукції.

- Ярмарки та різні заходи – ярмарки та різні заходи важливі, оскільки надають можливість людям відкрити для себе органічні продукти, спробувати її на смак; крім того, інтерес ЗМІ до таких заходів чудово сприяє додатковому просуванню продукції, причому безкоштовно.

- Стимулювання збуту за допомогою впливу цінової політики (знижки з ціни); надання пільг покупцю (премії, купони, товарний кредит); психологічні ефекти (конкурси, ігри, лотереї); використання упаковки (наприклад, упаковка багаторазового використання або екоупаковка); семплінг (роздача або розсилання безкоштовних зразків) тощо.

- Прямий маркетинг, або директ-маркетинг, полягає в індивідуальній роботі з окремими потенційними покупцями.

- Планування каналів збуту та організація логістики. В Україні характерним для органічної продукції є значне розпорошення щодо їх виробництва у різних районах України, а попит зосереджений переважно у великих густонаселених міських регіонах. В Україні відкрилося багато екомагазинів, які мають як офлайнові пункти продажів, так і збирають замовлення через інтернет-сайти. Доставку можуть здійснювати кур'єри, «Нова пошта», «Укрпошта» тощо.

Розвиток органічного сільського господарства та створення досконалої системи сертифікації в Україні потребуватиме кваліфікованих спеціалістів, ефективних інститутів і сучасної законодавчої бази, яка враховуватиме світові та європейські тенденції. В цьому контексті доцільним і дуже корисним може стати використання багатого досвіду й інструментарію, які Україна може запозичити у Міжнародної федерації органічного сільського господарства (IFOAM), ЄС, а також у країн-лідерів, зокрема Швейцарії.

Є необхідність вдосконалення правового регулювання органічного виробництва, обігу та маркування відповідної продукції. Причиною цього є те, що прогалини в законодавстві дають можливості для поширення фальсифікату, що порушує права споживача та породжує недобросовісну конкуренцію. Це в підсумку знижує рівень довіри до української органічної продукції в цілому.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Федерація органічного руху України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://organic.com.ua/uk/homepage/2010-01-26-13-39-48>

2. Органік бізнес-довідник. Випуск-1. [Електронний ресурс]. – 2013 рік.
– Режим доступу: znau.edu.ua/media/nauka_innovation/organic/Org_biseness_center.pdf

3. Орленко О.В. Ефективність інструментів просування круп'яної органічної продукції на вітчизняні та європейські ринки в умовах глобалізації. /О. В. Орленко/ Бізнес-навігатор: науково-виробничий журнал. – 2015. – №1(36). – С. 53-59.

4. Тіхонова Н. О. Органічні продукти: реальність чи модний бренд. [Електронний ресурс] / Н.О.Тіхонова // Управління сучасним підприємством: Матеріали IX-ї Міжнарод. наук.-практ. конф., Київ, 25 – 26 квітня 2013 р.: Тези доп. – К.: НУХТ. – 2013. – С. 238-239. – Режим доступу: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/15112/1/2013_Upravlinnya_suchasnym_pidpryyemstvom.pdf

5. Волкова І. М. Дослідження поведінки споживачів на ринку органічної продукції. [Електронний ресурс]/ Вісник таврійського агротехнологічного університету. – Режим доступу: [file:///C:/Users/USER/Downloads/znptdau_2013_1_2_7%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/USER/Downloads/znptdau_2013_1_2_7%20(1).pdf)

*Руснак Л.І.
м. Чернівці*

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Харчування - головний фактор життєзабезпечення організму людини, його здоров'я і працездатності, профілактики хвороб. З їжею ми отримуємо не тільки потрібні енергію, пластичні і регуляторні речовини, але завдяки їй в організмі підтримується тонка динамічна рівновага фізіологічних процесів (гомеостаз). Тому виробництво харчових продуктів завжди було і залишається життєво важливою проблемою, яка все більше загострюється через суттєве зменшення природних ресурсів сировини та погіршення екології.

Харчова промисловість України залишилася єдиною галуззю, яка в умовах економічної кризи не лише не знизила обсягів виробництва, але і продовжує їх активно нарощувати.

Сучасні зміни у харчовій промисловості пов'язані передусім з необхідністю забезпечити всі верстви населення доступними оздоровчими продуктами, оскільки стан здоров'я людини безпосередньо залежить від структури і якості харчування [1]. Тому саме харчова індустрія нині перетворюється на важливу складову охорони здоров'я і посідає особливе місце у сфері інтелектуальної та виробничої діяльності людини.

Аналіз тенденцій розвитку світового ринку свідчить про те, що щорічно асортимент традиційних харчових продуктів збільшується всього на 2...3 %, а продуктів для оздоровчого харчування - на 40...50 %. На жаль, в цьому напрямі ми значно відстали від таких прогресивних країн як Америка, Японія, Західна Європа.

«Інновації у харчовій промисловості» - настільки нове для України поняття, що не має відповідного визначення. Тому на основі законодавчих документів [2] пропонується формулювання: «Інноваційне харчове підприємство (ІХП) - це модель організації сучасного виробництва, орієнтована на розроблення та реалізацію інноваційної харчової продукції і яка поєднує в собі принципи ринкової економіки та державного регулювання цією найважливішою сферою життєдіяльності суспільства».

Необхідними елементами ефективності ІХП є: інноваційний потенціал, тобто сукупність висококваліфікованих кадрів, фінансово-економічних можливостей, необхідних для забезпечення діяльності підприємств; інноваційна культура як самостійний елемент і як складова інноваційного потенціалу. Для виробництва інноваційних продуктів необхідно вирішити ряд взаємопов'язаних проблем технологічного, організаційного та економічного характеру:

- створення нових технологій харчової продукції на основі традиційної і нетрадиційної сировини;

- організація сервісу у забезпеченні новою продукцією споживачів;
- ціноутворення;
- потужна маркетингова служба;
- стимулювання збуту за допомогою дійової реклами нової продукції;
- контроль сировини та продукції по всьому ланцюжку виробництва - від сировини до готового продукту, а також в мережах реалізації продукції;
- моніторинг інноваційної діяльності підприємства, тобто систематичний збір інформації про випуск і реалізацію продукції, оброблення та аналіз даних про стан інноваційних процесів на підприємстві, практичні результати діяльності підприємства у реалізації пріоритетних напрямів створення інноваційної продукції

Вирішення усіх зазначених питань дає можливість організувати діяльність ІХП на високому рівні.

Проблема організації і діяльності ІХП досить складна. Однак, цим шляхом іде зараз увесь світ. За останні десятиліття споживачі, розуміючи взаємозв'язок між харчуванням і здоров'ям, приділяють велику увагу саме продуктам для здоров'я. Поширення відомостей щодо здорового харчування для попередження і розвитку хвороб зумовили появу і стрімкий ріст ринку функціональних харчових продуктів, які власне і представляють інноваційну продукцію.

Так, станом на 2007 р. 52 % американців регулярно купують і вживають продукти функціонального призначення. Лише в США витрати на купівлю харчових біодобавок і функціональних харчових продуктів у 2009 р. перевищили позначку 25 млрд. дол.

У країнах ЄС ринок функціональних харчових продуктів у 2006 р. досяг 15 млрд. дол., у Японії - 5,73 млрд. дол. У 2009 р. ринок функціональних харчових продуктів перевищив 100 млрд. дол. і за деякими оцінками склав 167 млрд. дол. [3].

Ці цифри підтверджують незаперечний факт, що подальший шлях розвитку всіх галузей економіки, в тому числі харчової промисловості, може здійснюватись лише на основі інновацій.

Основними перевагами впровадження інноваційних технологій є [4, 5]:

- можливість у короткі терміни ліквідувати відставання України у галузі виробництва і реалізації широкого спектру оздоровчих продуктів;
- постійне розширення внутрішніх і зовнішніх ринків харчової продукції;
- створення нових робочих місць і зростання зайнятості населення;
- зацікавленість виробників у створенні якісної продукції, що забезпечує високу рентабельність виробництва, швидку окупність вкладених коштів, можливість розширення виробництва;
- зацікавленість споживачів у розвитку інноваційної діяльності, оскільки вони отримують продукцію високої якості за доступними цінами;
- зацікавленість держави, оскільки зростає валовий внутрішній продукт, обсяги реалізації, зростання бюджетних коштів;
- зростання інвестиційної привабливості для іноземних інвесторів і приплив іноземних капіталів для розширення вітчизняного виробництва;
- зростання конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції, що є надійною гарантією членства України у Світовій організації торгівлі;
- ефективне використання науково-технічного потенціалу наукових розробок;
- досягнення продовольчої безпеки у сфері нових харчових продуктів.

Доцільно цей останній пункт прокоментувати більш детально. Продовольча безпека є одним із найважливіших видів національної безпеки. У вузькому розумінні категорія «безпека» визначає стан захищеності життєво важливих інтересів особистості, суспільства та держави від внутрішніх і зовнішніх загроз [6].

Країна вважається захищеною від експансії зарубіжної продукції, якщо не менше 80 % харчових продуктів виробляється вітчизняними

підприємствами. З 2005 р. Україна вийшла на цей рівень. А от стосовно продовольчої безпеки оздоровчої продукції, то це справа майбутнього, над яким усім нам потрібно працювати.

З точки зору розвитку інноваційної діяльності у харчовій промисловості можна стверджувати, що функції держави полягають у налагодженні достатнього виробництва якісної сільськогосподарської сировини та продукції оздоровчого призначення, яка б забезпечувала населення достатньою кількістю білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мікроелементів та інших БАР з наявністю певних обсягів їх резервування на регламентований термін з урахуванням впливу непередбачуваних ризиків.

Впровадження інноваційних технологій у харчову промисловість можна буде вважати ефективним, якщо ринкова кількість продовольства, і в першу чергу, оздоровчого призначення, перевищуватиме мінімальну потребу населення країни у таких продуктах, а вартість збалансованого добового раціону за ринковими цінами буде доступною для всіх верств населення.

Наприклад, на сьогодні потреба у хлібопродуктах оздоровчої дії становить щонайменше 50 % від усієї продукції, а виробляється її не більше 1%.

Україна має всі необхідні соціальні і економічні умови для створення інноваційної продукції і впровадження її у виробництво. Це значні природні сировинні ресурси, потенційно придатні для перероблення на оздоровчі продукти; структура харчової промисловості, яка дає можливість організувати виробництво оздоровчих продуктів на підприємствах різного масштабу; підвищення попиту на оздоровчі продукти, пов'язане з несприятливими екологічними чинниками, формуванням культури харчування, усвідомленням індивідуальної відповідальності за власне здоров'я; широкі експортні можливості такої продукції, оскільки на світовому ринку від закордонних аналогів її буде відрізняти значно нижча ціна при гарантованій якості.

Висновки. Подальший розвиток цієї галузі та конкурентоспроможність вітчизняних харчових продуктів нерозривно пов'язані з модернізацією обладнання та впровадженням сучасних технологій.

У зв'язку з цим, основними завданнями є забезпечення якості та безпеки продуктів, активна участь у вирішенні проблеми диверсифікації ринків, а також стимулювання окремих пріоритетних галузей і розвиток нових напрямків виробництва (наприклад, участь харчової промисловості у формуванні системи біоенергетики та виробництві альтернативних видів палива).

ЛІТЕРАТУРА:

1. Возіанов О.Ф. Харчування та здоров'я населення України (концептуальні основи раціонального харчування) / О.Ф. Возіанов // Журн. АМН України. - 2002. - Т. 8. - №4. - С. 647-657.
2. Збірник законодавчих і нормативних документів з науково-технічної, інноваційної діяльності та трансферу технологій. - К.: УкрІНТЕІ, 2006. - С. 284.
3. Полумбрик М.О. Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини / М.О. Полумбрик. - К.: Академперіодика, 2011. - 487 с.
4. Закон України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» №433 від 16 січня 2003 р. // ВВР. - 2003. - №13.
5. Кондратов О.М. Стан та ефективність інноваційної діяльності в промисловості України / О.М. Кондратов, М.Т. Пашута. - К.: Науковий світ, 2001. - 51 с.
6. Шевченко О.О. Розвиток державної політики продовольчого забезпечення України: автореф. дис. на здобуття наук, ступеня д-ра наук з держ. управління: спец. 25.00.02 «Механізми державного управління» / О.О.Шевченко. - К., 2009. - 40 с.

Відомості про авторів

Адамішина О.М. – магістрант другого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Биковських В.А. – магістрант першого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Блах В.С. – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту Херсонського державного університету

Воронова Н.В. – старший викладач кафедри природничо-наукової підготовки Херсонського політехнічного коледжу Одеського національного політехнічного університету

Гавліковський О.В. – магістрант першого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Герасимик-Чернова Т.П. – викладач-методист, заступник директора з навчальної роботи Любешівського технічного коледжу Луцького НТУ

Данілова В.С. – студентка третього курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Денещук Т.В. – викладач Херсонського політехнічного коледжу Одеського національного політехнічного університету

Дзюндзя О.В. – кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи Херсонського державного університету

Зінкевич С.Г. – завідувач відділення туризму та готельно-ресторанної справи Волинського коледжу НУХТ

Знамеровська Н.П. – кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри загально-інженерних дисциплін ХДМА

Іваненко О.І. – викладач англійської мови Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу

Івоняк У.Д. – студентка Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського Національного торговельно-економічного університету

Калініна Н.В. – здобувач освітнього ступеня «магістр» другого курсу, група ГРС21 з (м) Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету

Карташова С.А. – викладач кафедри технологічної освіти та побутового обслуговування Херсонського державного університету

Ковальська Н.М. – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри технологічної освіти та побутового обслуговування Херсонського державного університету

Ковальський В.І. – методист Херсонської академії неперервної освіти

Кожедубова Л.П. – старший викладач ДВНЗ «Одеський коледж економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу»

Корольова І.І. – кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри педагогіки, психології й освітнього менеджменту Херсонського державного університету

Костенко В.О. – викладач Херсонського політехнічного коледжу Одеського національного політехнічного університету

Кострицький В.Г. – кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи Херсонського державного університету

Краєвська Є.В. – магістрант першого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Крупецьких В.П. – кандидат технічних наук, доцент кафедри професійної освіти Херсонського державного університету

Лачинов А.С. – магістрант першого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Литвиненко О.В. – старший викладач Херсонського політехнічного коледжу Одеського національного політехнічного університету

Лукаш А.Ю. – студентка другого курсу спеціальності «Туристичного обслуговування» Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу

Лучинець О.П. – викладач предметів професійно-теоретичної підготовки ДНЗ «Нововолинський центр ПТО»

Мамонов П.Д. – кандидат технічних наук, доцент кафедри маркетингу та підприємництва Вінницького кооперативного інституту

Мельник Л.Й. – старший викладач ДПТНЗ «Тернопільське вище професійне училище сфери послуг та туризму»

Ненько Г.І. – викладач предметів професійно-теоретичної підготовки ДНЗ «Нововолинський центр ПТО»

Носов П.С. – кандидат технічних наук, доцент Херсонського політехнічного коледжу Одеського національного політехнічного університету

Носова І.О. – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи Херсонського державного університету

Овдій В.М. – кандидат фізико-математичних наук, доцент кафедри професійної освіти Херсонського державного університету

Орленко О.В. – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи Херсонського державного університету

Пислару І.О. – магістрант першого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Пітик О.В. – кандидат економічних наук, викладач кафедри харчових технологій Коледжу економіки та права Вінницького кооперативного інституту

Пластун А.А. – магістрант першого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Приплюцька Г.Ю. – викладач Бурштинського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету

Приходцева В.О. – магістрант першого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Разлівінських Ю.О. – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри технологічної освіти та побутового обслуговування Херсонського державного університету

Ревуцька Л.Я. – старший викладач Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ

Рихлевич Л.І. – викладач економіки ДПТНЗ «Тернопільське вище професійне училище сфери послуг та туризму»

Рожук Я.В. – завідувач навчально-методичним кабінетом безпеки життєдіяльності, кафедри технологічної освіти та побутового обслуговування Херсонського державного університету

Руснак Л.І. – студентка Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського торговельно-економічного університету

Савченко І.А. – кандидат географічних наук, викладач фахових дисциплін Волинського коледжу НУХТ

Савченко О.Г. – доктор фізико-математичних наук, професор кафедри вищої математики ХАУ

Сазоненко О.О. – студент третього курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Саух О.М. – старший викладач кафедри професійної освіти Херсонського державного університету

Семенюк Т.С. – завідувач відділення харчових технологій Волинського коледжу Національного університету харчових технологій

Сідлак Е.Ш. – викладач спеціальних дисциплін професійно-технічне училище №27 міста Генічеськ

Скирденко В.О. – кандидат технічних наук, електромеханік підприємства Херсонліфт

Скирденко О.І. – кандидат технічних наук, доцент кафедри професійної освіти Херсонського державного університету

Скріль І.В. – голова кафедри іноземних мов та міжнародного стажування Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу

Соценко В.В. – магістрант першого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Струтинська Л.Т. – старший викладач Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського торговельно-економічного університету

Федін Ю.М. – старший викладач Херсонського політехнічного коледжу Одеського національного політехнічного університету

Фербей І.Ю. – студентка Чернівецького торговельно-економічного інститут КНТЕУ

Холявко М.М. – студент четвертого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Цап В.В. – старший викладач Херсонського політехнічного коледжу Одеського національного політехнічного університету

Чарнецький Є.І. – студент четвертого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Чепок В.І. – кандидат педагогічних наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи, декан факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Чепок Р.В. – кандидат педагогічних наук, доцент завідувач кафедри професійної освіти Херсонського державного університету

Четирін В.В. – викладач спеціальних дисциплін професійно-технічне училище №27 міста Генічеськ

Чорна С.О. – вчитель фізики, Чонгарської ЗОШ І-ІІІ ступенів

Швець В.В. – кандидат технічних наук, доцент кафедри містобудування та архітектури ВНТУ Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету

Шкворець О.В. – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри технологічної освіти та побутового обслуговування Херсонського державного університету

Шпак Л.М. – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри технологічної освіти та побутового обслуговування Херсонського державного університету

Юдін В.С. – студент четвертого курсу факультету технологій та сфери обслуговування Херсонського державного університету

Якимчук Д.М. – кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи Херсонського державного університету

Якушенко С.О. – старший викладач Херсонського політехнічного коледжу Одеського національного політехнічного університету

Ярошенко Н.Ю. – аспірант Київського національного торговельно-економічного університету, викладач кафедри готельно-ресторанної справи Херсонського державного університету

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. Реалізація компетентнісного підходу в процесі підготовки майбутнього фахівця технологій.....	3
Шпак Л.М.	
Особливості використання інтерактивних методів навчання у майбутніх фахівців технологій.....	3
Соценко В.В., Шпак Л.М.	
Підготовка майбутніх фахівців технологій до інноваційної діяльності засобами розробки творчого проекту.....	7
Карташова С.А.	
Деякі аспекти підготовки майбутніх фахівців технологій до формування естетичних смаків учнів старшої школи на заняттях з основ кулінарії.....	11
Разлівінських Ю.О.	
До питання вдосконалення навчально-методичного забезпечення викладання дисципліни «Безпека життєдіяльності».....	16
Шкворець О.В.	
До проблеми особливостей дистанційного навчання в процесі підготовки майбутніх учителів технологій.....	23
Адамішина О.М., Шкворець О.В.	
Ігрові технології в процесі вивчення технологічного профілю «Конструювання та моделювання одягу».....	27
Блах В.С.	
Формування дослідницької компетентності майбутніх фахівців в освітньому середовищі.....	30
Корольова І.І.	
Розвиток професійної компетентності майбутніх менеджерів освітньої галузі у процесі фахової підготовки.....	34
Четирін В.В.	
Реалізація компетентнісного підходу в процесі підготовки майбутнього фахівця електромонтера.....	39
Чорна С.О.	
Розвиток творчих здібностей учнів під час вивчення фізики.....	44
Мельник Л.Й.	
Професійна компетентність майбутніх працівників сфери послуг....	49
Приплюцька Г.Ю.	
Інноваційний підхід до підготовки фахівців для сфери обслуговування у коледжі.....	54
Рихлевич Л.І.	
Формування підприємницької компетентності майбутніх кравців при вивченні економічних дисциплін.....	58
Семенюк Т.С.	
Проблеми впровадження компетентнісного підходу в процес підготовки майбутнього фахівця технологій.....	63

Ковальська Н.М., Ковальський В.І.	
До проблеми підготовки менеджерів освітньої галузі.....	68
СЕКЦІЯ 2. Реалії та тенденції розвитку побутового обслуговування в Україні.....	72
Рожук Я.В.	
Особливості діяльності підприємств побутового обслуговування на прикладі клінінгових фірм.....	72
СЕКЦІЯ 3. Актуальні проблеми та перспективи розвитку професійної освіти.....	76
Савченко О.Г., Чепок В.І., Чепок Р.В.	
Сучасні підходи до процесу викладання інженерної та комп'ютерної графіки у майбутніх викладачів професійно-технічних навчальних закладів.....	76
Денешук Т.В., Федін Ю.М.	
Особливості змагальної діяльності розігруючих гравців в баскетболі.....	83
Костенко В.О., Носов П.С., Якушенко С.О., Литвиненко О.В.	
Виконання теплового розрахунку типової 3D моделі поршня засобами САПР АРМ FEM.....	87
Кострицький В.Г., Саух О.М.	
З досвіду викладання теми «Розрахунок стиснутих стрижнів на стійкість» дисципліни «Опір матеріалів».....	91
Саух О.М., Кострицький В.Г.	
Особливості застосування відеоматеріалів і презентацій у навчальному процесі.....	96
Сазоненко О.О., Саух О.М.	
Особливості викладання теми «Типи світлофорів та їх призначення»: методична розробка.....	102
Фербей І.Ю., Ревуцька Л.Я.	
Актуальні проблеми та перспективи розвитку професійної освіти...	110
Гридін В.П., Саух О.М.	
Розвиток творчих здібностей у студентів на заняттях з дисципліни «Сільськогосподарські та меліоративні машини».....	114
Знамеровська Н.П., Скирденко О.І., Юдін В.С.	
Науково-дидактичні вимоги до обладнання робочих місць курсантів та студентів в лабораторіях технічних дисциплін.....	119
Скирденко О.І., Крупецьких В.П.	
Основні методичні засади проведення лабораторно-практичних занять з дисципліни “Система ТО та ремонт машин” в ПТУ сільськогосподарського спрямування.....	125
Зінкевич С.Г.	
Інтерактивна модель викладання професійно орієнтованих дисциплін майбутнім агентам з організації туризму.....	128

Герасимик-Чернова Т.П.	
Актуальні проблеми розвитку професійної освіти і навчання в сучасних умовах.....	132
СЕКЦІЯ 4. Теорія і практика вдосконалення машин.....	136
Чарнецький Є.І., Крупецьких В.П.	
Вплив технологічної настройки машинних агрегатів на якість польових робіт.....	136
Крупецьких В.П., Овдій В.М., Скирденко О.І.	
Енергетичний аналіз технологічних процесів в землеробстві.....	140
Холявко М.М., Овдій В.М.	
Гіроскопічний ефект та його прояв при повороті автомобіля.....	147
Носов П.С., Костенко В.О., Цап В.В., Воронова Н.В.	
Підходи щодо забезпечення додаткової безпеки на автомобільному транспорті з використанням конструкторських САПР DELCAM-AUTODESK.....	152
Крупецьких В.П., Овдій В.М., Скирденко О.І.	
Вітряна енергетика та перспективи її розвитку.....	157
СЕКЦІЯ 5. Сучасні тенденції розвитку та інновації в індустрії гостинності.....	162
Орленко О.В.	
Державна політика в сфері розвитку гостинності на сучасному етапі.....	162
Носова І.О.	
Аналіз стану готельного господарства Херсонської області.....	166
Дзюндзя О.В., Антоненко А.В.	
Проблеми та перспективи готельно-ресторанного господарства Херсонщини.....	170
Лачинов А.С., Носова І.О.	
Ретроспективний аналіз впровадження технології «Розумний дім» у закладах готельно-ресторанного господарства.....	174
Пластун А.А., Носова І.О.	
Аналіз якості готельних послуг у м. Херсон.....	178
Гавліковський О.В., Носова І.О.	
Інновації в екскурсійному обслуговуванні на сучасному етапі розвитку туризму.....	181
Биковських В.А., Носова І.О.	
Рекреаційні ресурси Херсонщини. Проблеми та перспективи їх використання.....	186
Пислару І.О., Дзюндзя О.В.	
Людський фактор та проблема корпоративного управління в підприємствах готельного господарства.....	190
Краєвська Є.В., Дзюндзя О.В.	
Розвиток організаційної культури підприємств готельного господарства.....	192

Іваненко О.І.	
Роль іноземної мови при підготовці фахівців в сервісі індустрії гостинності.....	196
Скріль І.В., Лукаш А.Ю.	
Розробка стратегії розвитку хостелів як інноваторів цінності.....	200
Івоняк У.Д.	
Сучасні тенденції індустрії гостинності у ЗРГ Буковини.....	205
Калініна Н.В., Швець В.В.	
Технологічні інновації в індустрії гостинності.....	209
Баб'єв О.О., Якимчук Д.М.	
Особливості застосування теплових шаф в закладах гостинності...	214
Ненько Г.І.	
Новітні форми організації обслуговування споживачів ресторанного господарства.....	216
Савченко І.А.	
Територіальні відмінності у розміщенні готельних підприємств у Волинській області.....	221
Лучинець О.П.	
Впровадження інноваційних навчально-виробничих технологій в професійній підготовці майбутніх робітників ресторанного сервісу.	225
Якимчук Д.М., Грицай О.К., Кармаліта А.К.	
Переваги використання пароконвектоматів в закладах ресторанного господарства.....	231
СЕКЦІЯ 6. Інноваційні харчові технології: стан та перспективи.	236
Ярошенко Н.Ю.	
Основні тенденції підвищення поживної цінності борошняних кондитерських виробів спеціального призначення.....	236
Кожедубова Л.П.	
Використання стандарту халяль в Україні.....	241
Приходцева В.О., Дзюндзя О.В.	
Дослідження використання IRTMULTI-TOUCHTABLE в закладах ресторанного господарства.....	246
Данілова В.С., Ярошенко Н.Ю.	
Обґрунтування хімічного складу спеціальних властивостей порошків з рослинної сировини.....	249
Сідлак Е.Ш.	
Інноваційні харчові технології стан і перспективи.....	253
Пітик О.В., Мамонов П.Д.	
Дослідження маркетингових аспектів на ринку органічної продукції України.....	259
Руснак Л.І.	
Перспективи розвитку харчової промисловості.....	263
Відомості про авторів.....	269